

## ABRIL ABRE NOVA CHANCE PARA A SUINOCULTURA BRASILEIRA

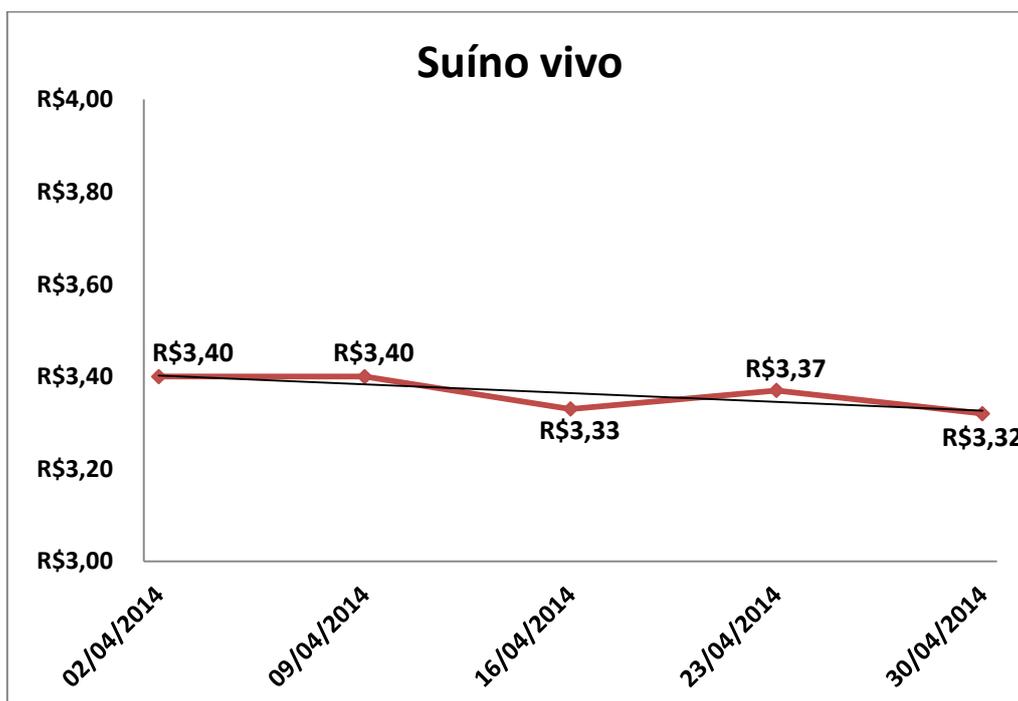


- ✓ O vice-presidente de Suínos da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), Rui Vargas, declarou que devido às mortes por diarreia epidêmica houve queda na produção de suínos nos Estados Unidos. Neste caso, Vargas afirma que os norte-americanos necessitarão redefinir quais os mercados que devem ser atendidos. Com isso, o Brasil pode ser um forte candidato a abastecer a demanda.
- ✓ De acordo com o Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) e criadores, a China está mais exigente em relação à sanidade e procedência dos animais importados, o que pode dificultar ainda mais as exportações norte-americanas.

### Novos caminhos para a carne suína brasileira

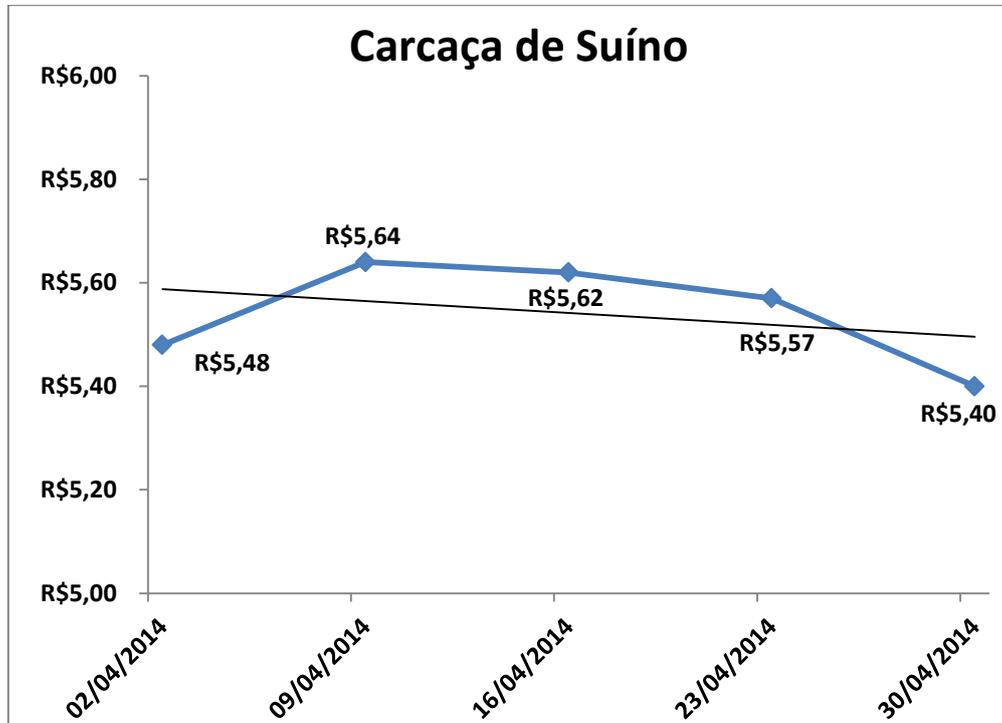
- ✓ Entre os países com possibilidade de importar a carne suína brasileira estão o Japão, Coreia do Sul, México, Panamá, Costa Rica e República Dominicana; além da China que em 2013 importaram 517,33 mil toneladas do Brasil.
- ✓ O quarto mês do ano também foi marcado pela reabertura do mercado russo para três frigoríficos brasileiros, desse modo, os estabelecimentos foram reabilitados a exportar produto suíno para a Rússia. Há tendência de países como Rússia, México e China de buscarem mercados confiáveis como o Brasil. Isto seria mais um reflexo do surto da diarreia epidêmica nos Estados Unidos.

## Comportamento do preço nominal do kg vivo do suíno



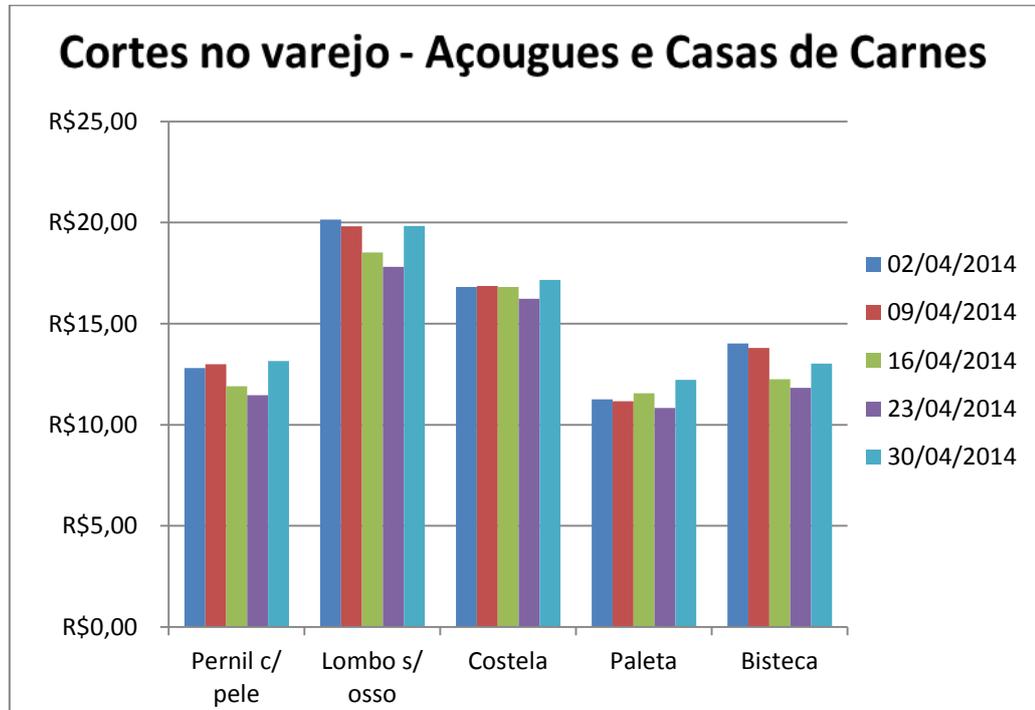
O indicador do preço do suíno vivo LAPESUI/UFPR iniciou o período a R\$ 3,40, sendo o maior valor observado em abril, assim como na semana seguinte devido o comportamento estável durando os primeiros dias do mês. Nas semanas seguintes, a cotação do quilograma do suíno vivo apresentou quedas, fechando o quarto mês do ano a R\$3,32, isso representa uma desvalorização de 2,35% no fechamento do período.

## Comportamento do preço nominal do kg da carcaça



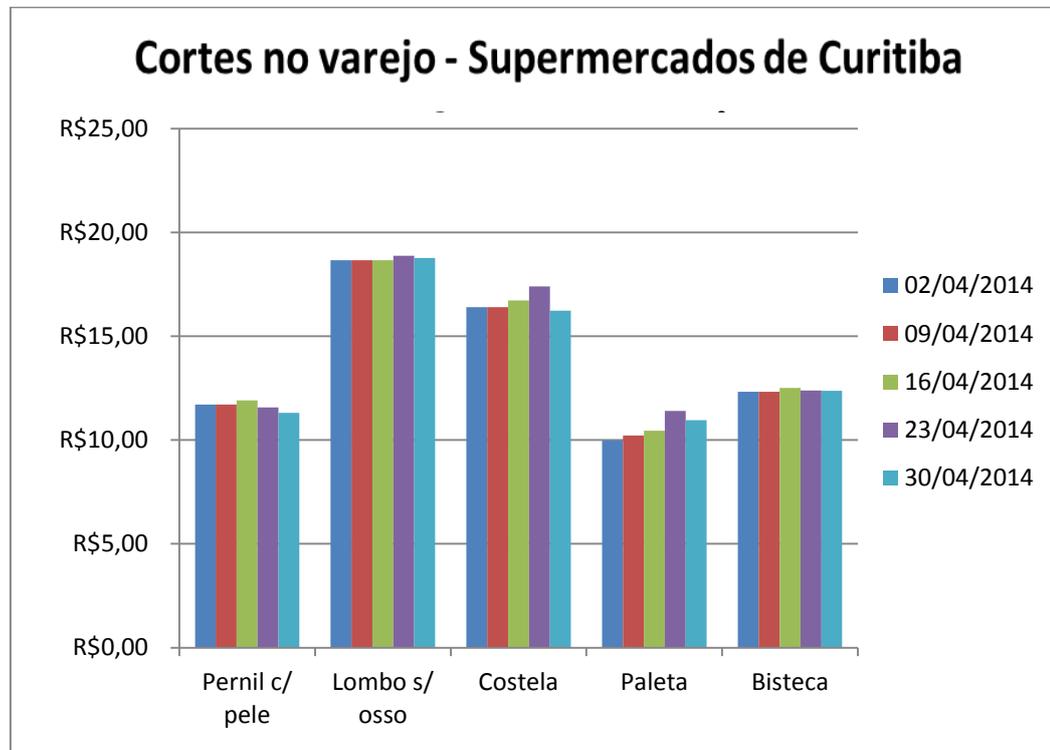
O indicador do preço do quilograma da carcaça do suíno LAPESUI/UFPR iniciou o mês de abril a R\$ 5,48. Logo na próxima semana, o indicador mostrou o maior valor do período de R\$ 5,64. Na sequência, as cotações sofreram quedas sucessivas, fechando o período com o menor preço observado (R\$ 5,40). Desse modo, entre o primeiro valor calculado e o último, abril apresentou uma desvalorização de 4,26%.

## Preços dos principais cortes de suíno do varejo: Açougues e Casas de Carnes em Curitiba



No varejo dos açougues e casas de carnes, a maior variação foi encontrada no paleta suína, variando seu preço de R\$ 11,26 à R\$ 12,23, apresentando uma alta de 8,61%.

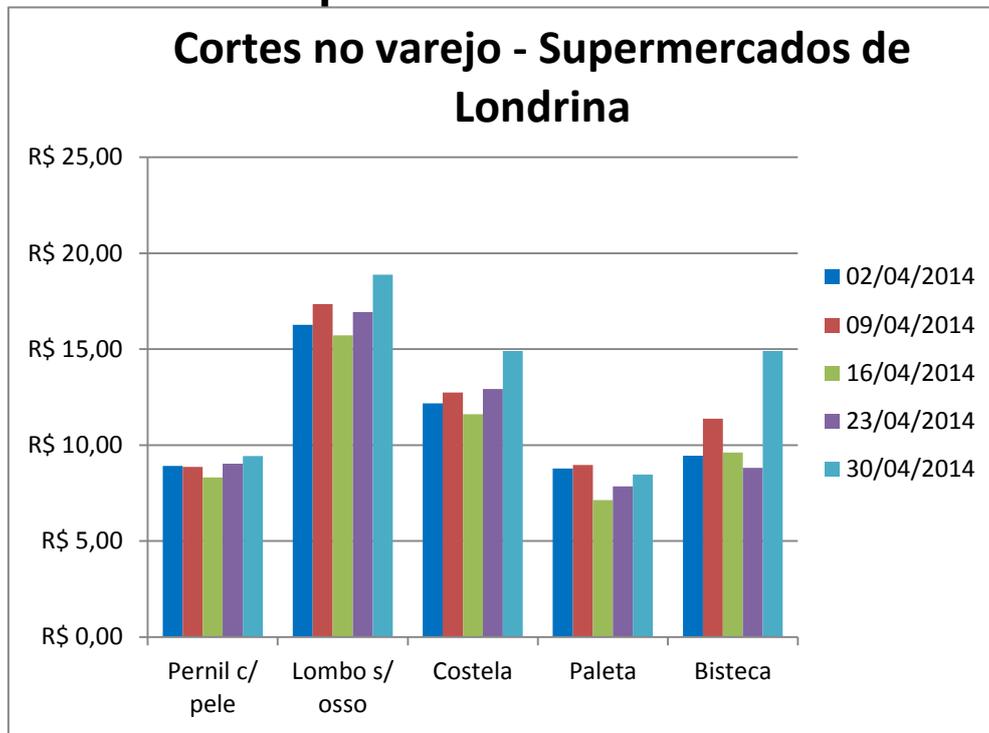
## Preços dos principais cortes de suíno do varejo: Supermercados em Curitiba



Em relação aos preços observados no varejo em supermercados de Curitiba, a maior variação encontrada foi na paleta suína, assim como nos açougues da capital paranaense, onde o preço apresentou uma alta de 9,93%, iniciando o período a R\$ 9,97 e fechando o mês na marca dos R\$ 10,96.

## Preços dos principais cortes de suíno do varejo:

### Supermercados de Londrina



No varejo dos supermercados de Londrina, a maior variação se encontrou na bisteca com uma valorização de 57,78%, iniciando o mês a R\$ 9,45 e fechando o período com R\$ 14,91.

### Exportações em abril

Segundo dados informados pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), relativos à balança comercial de abril, indica que o mês termina com destaque nas exportações de carne de frango, suína e bovina.

O volume exportado de carne suína in natura está em 23,1 mil toneladas, com saldo de US\$ 67,6 milhões.

Comparando com o mesmo período no ano passado, as vendas externas apresentaram crescimento neste mês. A receita cambial ficou em US\$ 108,6 milhões, uma alta de 24,3% na comparação com US\$ 87,3 milhões de abril de 2013. Em volume, os embarques totalizaram 36,7 mil toneladas.

## Previsão para o próximo mês

Com o mercado externo mais aquecido e receptivo a carne suína brasileira, aliado ao aquecimento do mercado interno com a aproximação de um grande evento como a Copa do Mundo de futebol, a expectativa que o mês de maio traga boas expectativas tanto em relação a preços quanto a volume de animais comercializados.

A tendência que esse cenário favorável a suinocultura brasileira forneça preços firmes e mais elevados e altas taxas de comercialização devido a uma alta demanda esperada.

## Você sabia?

Para conservar as carnes por mais tempo, numa época em que não havia geladeiras, o homem desde a mais remota antiguidade aprendeu que era preciso tirar dela todo o líquido. "Perexutos", em latim, quer dizer exatamente isso - "privado de todo líquido". Curioso é que esse processo utilitário ainda deixa as carnes, sobretudo de porco, muito mais saborosas. "Presuntos", assim se diz delas. Sem contar que, apesar de servidas cruas, não estragam. Porque são "curadas" em um processo que inibe o crescimento de bactérias. A fabricação dos presuntos se faz por etapas - salga, defumaçãõ, secagem, condimentação, maturação. "Há quase tantos presuntos quantas sejam as combinações entre esses cinco procedimentos", sugere Robert Wolke (A Ciência na Cozinha).

Mas, entre esses tantos, nenhum se iguala ao presunto cru espanhol "pata negra". Na fama e no gosto. O segredo da qualidade está na maneira de preparar, claro; mas, sobretudo, na raça do animal - a "ibérica", um porco meio selvagem, gordo, com pêlo negro, pernas longas, canelas finas e famosas unhas escuras (nem sempre, em verdade). Daí vindo o nome como é conhecido - "pata negra".

Esses porcos, ainda hoje, são criados livres em regiões montanhosas e bem arejadas. Na Espanha em Dehesa (Extremadura), responsável por 80% da produção mundial; Guijuelo e Candelario (Salamanca); e Jabugo (Andaluzia). Em Portugal, no Alentejo.

Fonte: Blog o Porco e o Homem.

Autores: Heitor Silva Fam, Sandra Regina Rodrigues e Paulo Rossi Junior

*Laboratório de Pesquisas Econômicas em Suinocultura / LAPESUI*  
*Rua dos Funcionários, 1540 - CEP: 80035 - 050*  
*Juvevê - Curitiba - PR*  
*Fone: (41) 3350 - 5761 / 3350 - 5765*

Coordenação Geral: Prof. Paulo Rossi Junior e Prof. João Batista Padilha Junior

Equipe: Andressa Mem, Bruno J. C. Ogibowski, Carla Pöpper, Greici J. Parisoto, Heitor S. Fam, Matheus Dias, Michele V. Greggio, Pedro Henrique B. Silva, Roberta Klas, Víctor A. F. Codognio e Tarcísio da Rocha Mella.