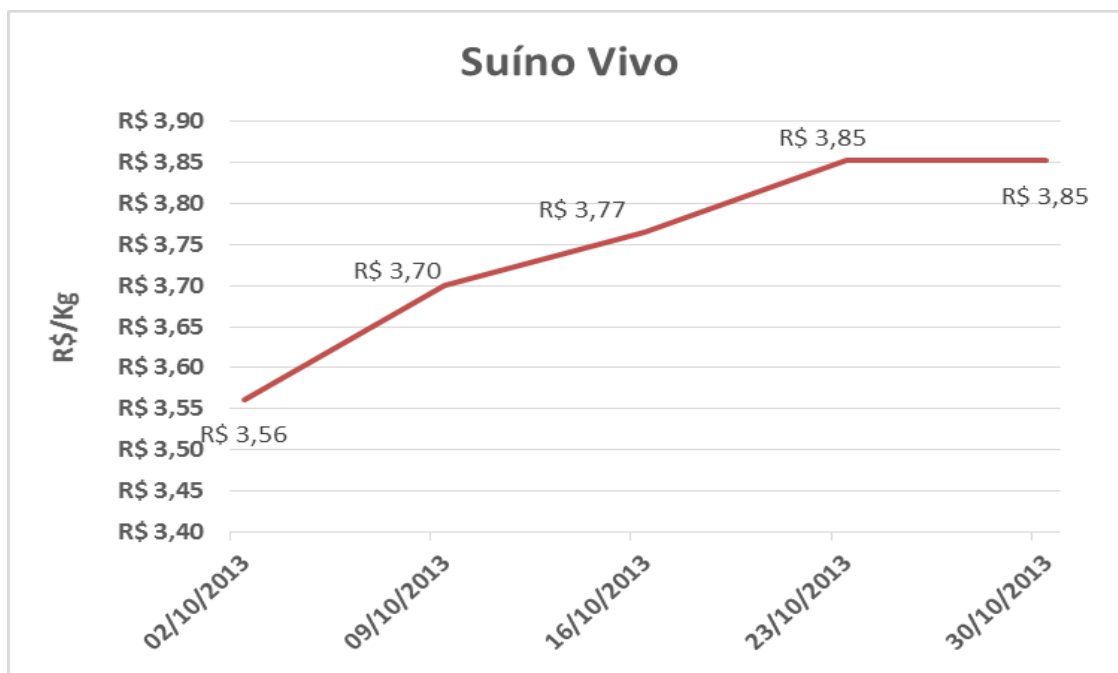


## Mercado em ascensão para o final do ano



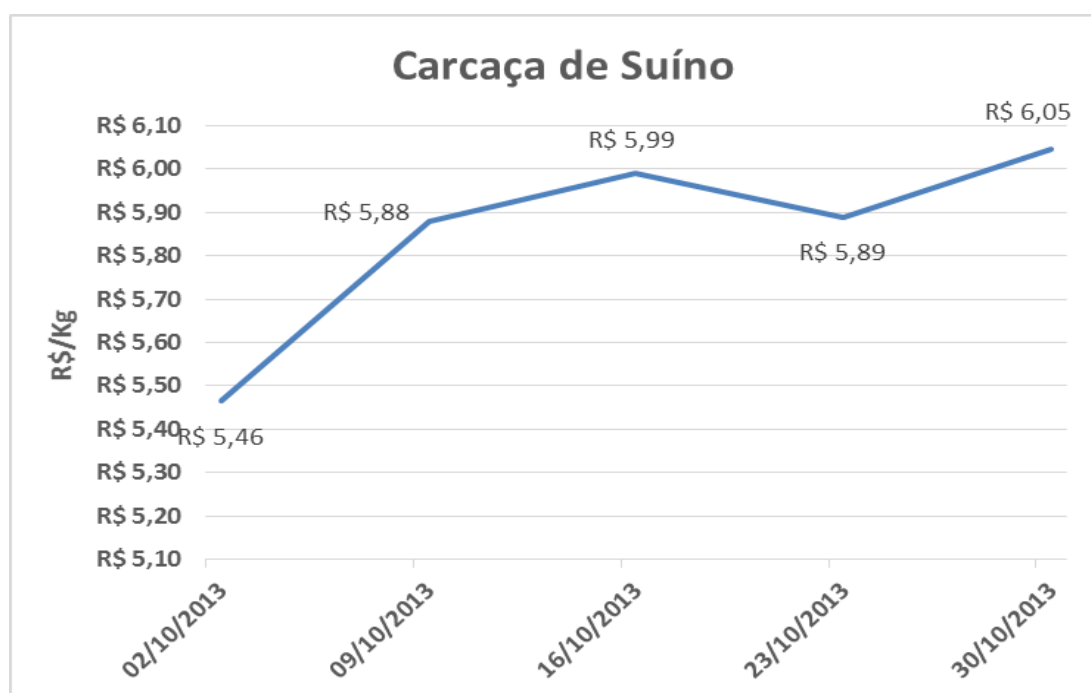
- ✓ De janeiro à agosto deste ano, as exportações de carne suína tiveram uma queda de 6% em relação ao mesmo período do ano passado, segundo levantamento do Ministério da Agricultura. Neste período, o Brasil exportou 343 mil toneladas para os principais compradores: Rússia, Ucrânia e Hong Kong.
- ✓ O principal motivo da queda das exportações seria a suspensão temporária da Ucrânia, principal mercado do Brasil em 2012.
- ✓ Após registrar uma alta de mais de 30% no acumulado do segundo semestre, a Carne Suína deve ficar ainda mais cara até o fim do ano. Com os abates de Suínos recuando no país desde meados de maio e a maior demanda típica das festas de fim de ano, a indústria terá conjuntura favorável para aumentar os preços.
- ✓ Os custos de produção de suínos calculados pela Embrapa Suínos e Aves de Concórdia (SC), voltaram a subir em setembro. O ICPSuíno/Embrapa fechou setembro com 166,60 pontos, segundo maior valor de 2013, com alta de 1,25% em comparação a agosto.

## Comportamento do preço nominal do kg vivo do suíno



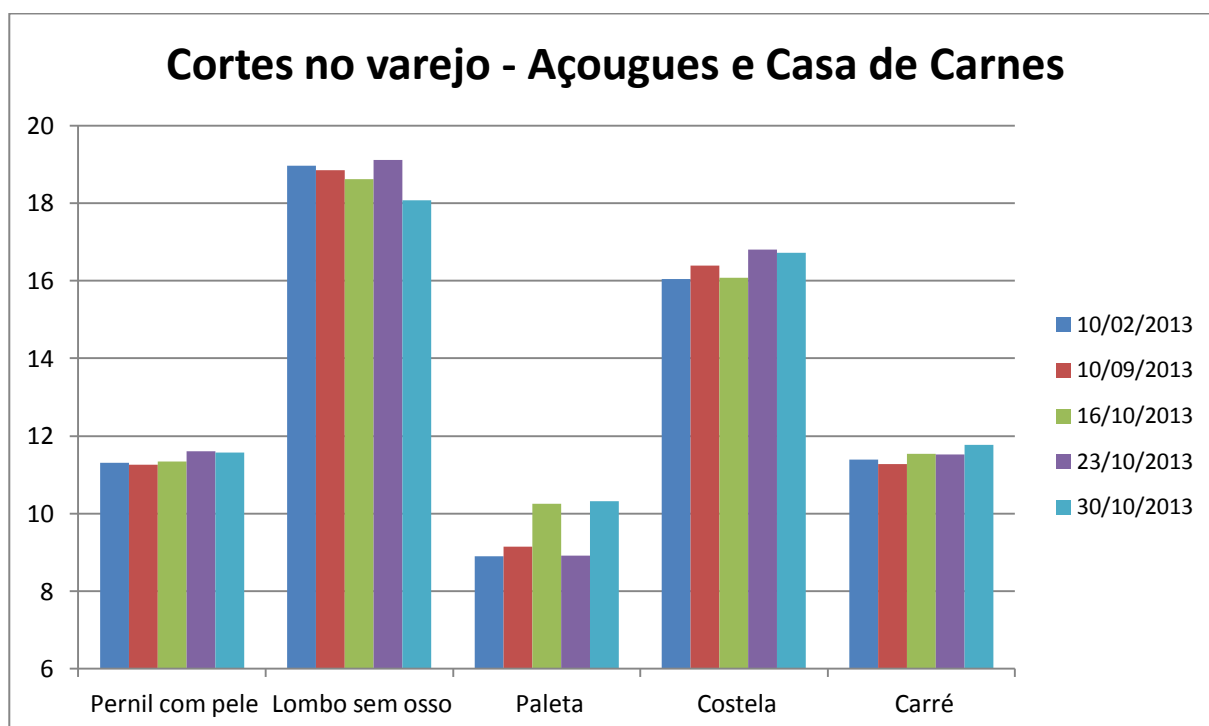
O indicador do preço do suíno vivo LAPESUI iniciou o período a R\$ 3,56, seguindo com o preço em alta durante todo o mês de outubro, estabilizando no final, persistindo o valor de R\$ 3,85, representando um aumento de 12,91%.

## Comportamento do preço nominal do kg da carcaça



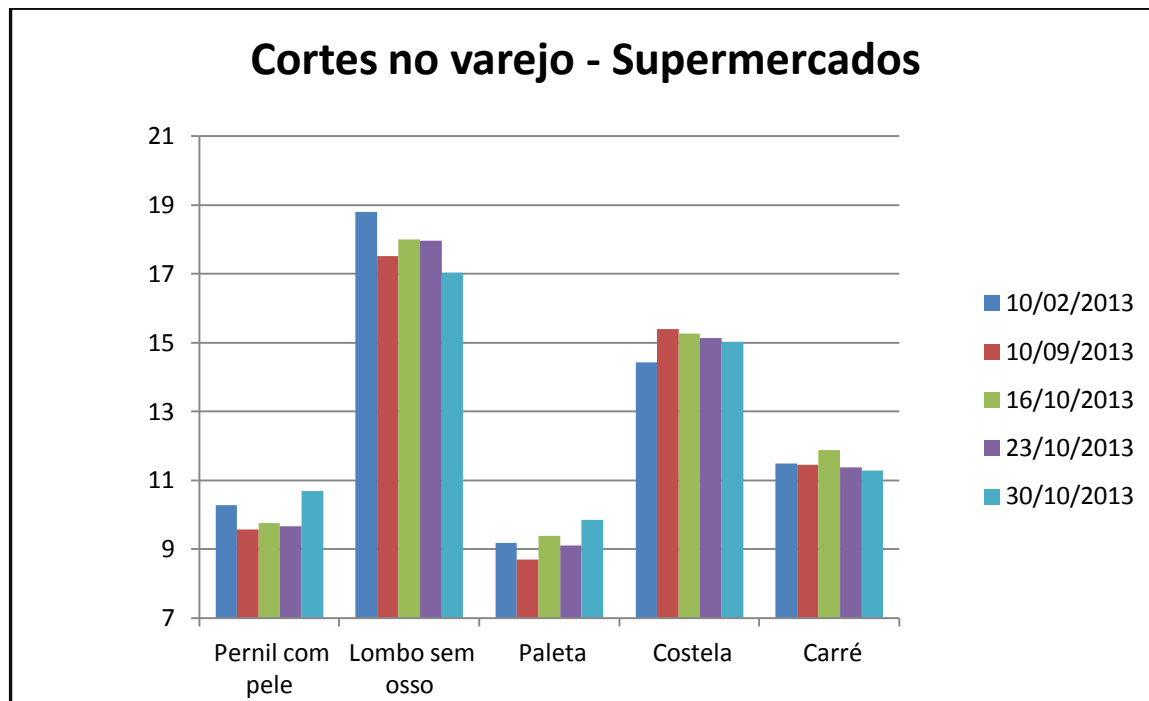
O indicador do preço da carcaça do suíno LAPESUI iniciou o mês de outubro a R\$ 5,46. Evidenciando a evolução do preço no mês, mesmo tendo uma leve queda na terceira semana do mês. Sendo assim, o indicador fechou o mês de setembro a R\$ 6,05, apresentando uma valorização de 7,17%.

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



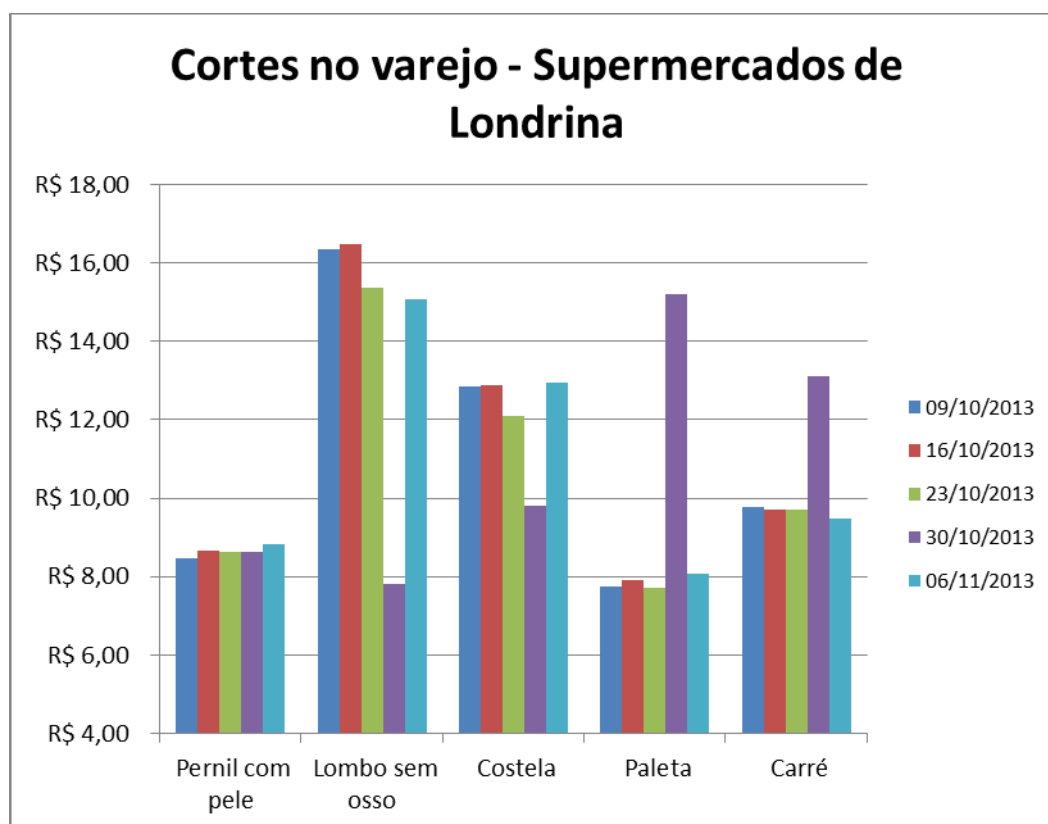
No varejo dos açougues e casas de carnes, a maior variação foi encontrada na paleta com pele, variando seu preço de R\$ 10,32 à R\$ 8,91, apresentando um aumento de 13,66%.

## 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 foi encontrada também no lombo sem osso, onde o preço apresentou uma queda de 9,36%, iniciando o período a R\$ 18,80 e fechando o mês na marca dos R\$ 17,04.

## Preços dos principais cortes de suíno do varejo: Supermercados de Londrina



No varejo dos supermercados de Londrina, a maior variação se encontrou no lombo sem osso, com uma desvalorização de 5,99%, iniciando o mês a R\$ 16,34 e fechando o período com R\$ 15,36.

## Paraná tenta superar embargo Russo sobre a carne

- ✓ Representantes do setor de carnes do Estado estão em comitiva na Rússia, com o objetivo de retomar os contatos com autoridades do país e retirar o embargo para a exportação de produtos paranaenses, principalmente a carne suína, informou a Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína (Abipecs).
- ✓ A Rússia é o principal comprador de carnes do Brasil e, segundo números da Seab, o Paraná teve queda de 29% no volume exportado e de 22% na receita com as remessas internacionais de suínos por conta do embargo.
- ✓ No Paraná, ainda conforme dados da Abipecs, entre janeiro e agosto de 2013, as exportações de carne suína somaram 26,6 mil toneladas, um montante de US\$ 68,1 milhões.

## Você sabia?

O Brasil produz anualmente cerca de 6 mil toneladas de gelatina a partir da pele do suíno. Mais do que um produto, a gelatina é um ingrediente muito utilizado pela indústria alimentícia em iogurtes, balas e produtos dietéticos.

A indústria farmacêutica utiliza a gelatina suína para a produção de cápsulas de remédios e de produtos cosméticos. “A história da gelatina remonta séculos, sendo produzida a partir de couro bovino e suíno”. Segundo Reimann, o principal destino da gelatina suína produzida pela empresa é para a confecção de cápsulas e de gomas tipo confeito.

A exploração do couro suíno pela indústria no Brasil ainda é muito baixa. Apenas 0,2% do total de animais abatidos tem a pele destinada para o curtimento. Da pele bruta para a gelatina, a matéria-prima passa por várias etapas de industrialização. “É uma série de operações unitárias que vão desde a hidrólise do colágeno, a purificação da matéria-prima, concentração e secagem”, comenta o presidente. Paulo Reimann explica que para a produção de gelatina suína, a pele do animal sofre um pré-tratamento ácido por três dias antes de ir para a etapa de extração, onde recebe água quente e passa por um processo de extração de múltiplos estágios. *Fonte: TudoPV*

Autores: Bruno José Cumin Ogibowski, Helder Callegari Bertholo e Paulo Rossi Junior

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

COORDENAÇÃO GERAL: Prof. Paulo Rossi Jr. e Prof. João B. Padilha Jr.

EQUIPE: Aline S. Sornas, Andressa Mem, Bárbara M. Nascimento, Bruno J. C. Ogibowski, Camilla P. de Oliveira, Greici J. Parisoto, Gustavo Schnekenberg, Heitor S. Fam, Helder C. Bertholo e Raphael S. Camboim.