

ANO XXVI Nº 289
setembro / 2022



RNEWS



25 ANOS

Revista Rural

A revista do setor

As muitas utilidades do

BUFALO

Laticínios, carne e até montaria.
A criação destes animais rústicos e
produtivos é uma boa opção de negócio.



**Biológicos ajudam no controle
das principais pragas da soja**



**Crédito rural:
até 3 anos para pagar.**

O Bradesco está com você no Ano Safra 2022/2023.

**Entre nós,
você vem primeiro.**

 **bradesco**



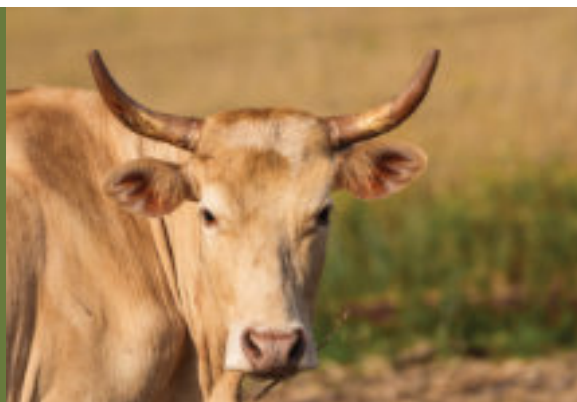
Usando as
variedades certas
dá para produzir
couve flor o ano
inteiro

22



Gado pantaneiro
é um símbolo da
pecuária do
Mato Grosso

35



Produtores de algodão
brasileiros tem planos
ambiciosos para o futuro
da atividade

41



Revista Rural é uma publicação mensal da Criação Assessoria Comunicação e Comércio Ltda Rua Coriolano 1642 Torre 1 cj 22 - Vila Romana - São Paulo/SP - CEP 05047-001 - PABX 11 3022-4260
● **Diretor de Redação:** Flávio Albim (flavio@revistarural.com.br) ● **Diretor Administrativo:** Vítor Albim (vitor.albim@revistarural.com.br) ● **Diretora Comercial:** Ana Carolina Domingues Albim (carol@revistarural.com.br) ● **Edição digital:** disponível gratuitamente na Apple Appstore, Google Play e Amazon ou leia a edição online em www.revistarural.com.br. ● **Siga Revista Rural no Facebook, Instagram e Linked In.** ● **Programa Revista Rural:** Exibido aos domingos às 8:30 da manhã, na TV Climatepo Bio (Cabo: ClaroTV 251, VivoTV 38 e 45, VivoTV Fibra 589. Satélite: Sky 170, OiTV 189, VivoTV 87, NossaTV 47) e na TV Milagro Brasil (Parabólica Digital: StarOne 3644,10 MHz), com representações diárias. Também disponível no StreamPlayer da Amazon Fire Stick e no app SoulTV, para Android e IOS. ● **TV Revista Rural:** Assista nosso conteúdo em youtube.com/tvrevistarural. ● **Portal de Notícias:** Fique por dentro de tudo o que acontece diariamente no agronegócio acessando www.revistarural.com.br.

ANO XXVI • Nº 289
setembro/2022



Revista
Rural

MANEJO DA IRRIGAÇÃO LOCALIZADA PERMITE CONTROLE VEGETATIVO DE VIDEIRAS

O vale do São Francisco se destaca na produção de uvas de mesa, com frutas de excelente qualidade que atendem janelas de exportação cada vez mais competitivas, além de abastecer um mercado interno também exigente em qualidade. Diversos fatores contribuem para este oásis produtivo no meio do semiárido nordeste, dentre eles a irrigação.

A planta nesta região tem abundância em luminosidade, temperatura e água, que fornecem condições ideais que estimulam a produção da auxina, hormônio responsável pelo alongamento da célula, resultando em mais crescimento vegetativo pela planta. No entanto, um crescimento vigoroso da parte aérea pode se tornar um problema, pois afeta negativamente a produção e a qualidade das frutas, devido a redução de alguns componentes dependentes da luz e controle fitossanitário dificultado pela distribuição deficitária de luz no interior do parreiral, além de folhas mais palatáveis para insetos sugadores.

Manter o balanço ideal entre produtividade e o vigor da planta é um desafio no cultivo da videira, pois assegurar a

planta com seus ramos com crescimento controlado via trato cultural através do ser humano, tem se tornado cada vez mais oneroso. Surge então a irrigação localizada como uma ótima alternativa que os produtores na região têm adotado, através do manejo da irrigação e fertirrigação. Este tipo de sistema proporciona ao produtor um nível de eficiência de aplicação maior que 90%, além de proporcionar um manejo aliado a ferramentas como os tensiômetros, estações meteorológicas e extratores de solução do solo. Ferramentas que municiam o produtor de informações técnicas, mas acessíveis financeiramente e de fácil entendimento.

Este tipo de manejo reflete diretamente no vigor vegetativo da planta, de forma que com a utilização de kc (coeficiente de cultivo) de acordo com cada fase, seja ofertado água na quantidade que realmente a planta necessita para aquele momento fenológico.

Com o aumento no custo da mão de obra, este tipo de manejo de controle vegetativo da videira se torna uma importante ferramenta trazendo resultados agronômicos e econômicos na cultura.

O USO DE PRODUTOS ILEGAIS NO AGRO É CRIME.

Produtos ilegais não oferecem
segurança alguma à saúde e ao
bem-estar dos trabalhadores
e da comunidade rural.

Por conta disso, seja um
agricultor de valor e denuncie
o uso de insumos ilegais.



Posicione a câmera
do seu celular
para o QRCode
e denuncie!

CropLife
BRASIL 

CAMPEÃ DO TORNEIO LEITEIRO DA EXPOGIL BATE OS 70 QUILOS POR DIA



O Torneio Leiteiro realizado durante a 22ª Exposição Nacional do Gir Leiteiro (Expogil), em Uberlândia (MG), evidenciou a melhor genética da raça, despertando interesse de pecuaristas e especialistas do setor.

Na ocasião, a vaca Tâmara 2B, propriedade da Estância K, do produtor Luís Eduardo Branquinho, em Bela Vista de Goiás (GO), consagrou-se Grande Campeã Nacional, após a produção de mais de 210 kg de leite em 10 lactações, registrando uma média impressionante de mais de 70 kg por dia.

Filha do touro Ohio 2B, a fêmea expressou a sua excelente capacidade de transmissão para produção de leite, revelando o potencial do melhoramento genético para pecuaristas de todo o Brasil.

Ohio, que faz parte da bateria Gir Leiteiro da ABS, vem demonstrando um de-

sempenho notável desde o início do seu teste de progênie, já com suas primeiras filhas. É o que explica o Coordenador de Produto e Atendimento ao Cliente Leite da ABS, Fernando Rosa.

"Ohio já é um touro provado. Com capacidade de transmissão de leite de 737 kg, ele antecipa o primeiro parto em 31 dias, além de possuir o gene para produção de leite A2A2. Na ABS, o pecuarista também tem a opção de adquirir a genética sexada Sexcel deste reprodutor", conta Fernando.

A progênie do Ohio vem se destacando tanto em rebanhos PO, quanto comerciais, consagrando ainda mais a qualidade da sua genética. "O resultado obtido pela Tâmara no torneio leiteiro é excepcional. Para nós, é uma grande satisfação validar mais uma vez o desempenho impressionante do Ohio", conclui.

TECNOLOGIA MATSUDA®

A NOVA TECNOLOGIA EM INCRUSTAÇÃO DE SEMENTES



SEMENTES DE ALTA PUREZA



MAIOR UNIFORMIDADE NA GERMINAÇÃO



SEMENTES LIVRES DE NEMATÓIDES

(Heterodera, Meloidogyne sp., Pratylenchus sp.)



TRATADAS COM FUNGICIDA



MELHOR FLUIDEZ NO PLANTIO



SEMENTES REVESTIDAS COM ORGANOMINERAIS



TRATADAS COM POLIMERO



TRATADAS COM INSETICIDA
(Opcional)



   /grupomatsuda

(18) 3226 2000 - SP

(35) 3539 1800 - MG

www.matsuda.com.br



MERCADO DE CARNE CULTIVADA AVANÇA NA AMÉRICA LATINA

O indústria de carne cultivada passa por um momento de franca expansão, com o número de players no setor se tornando cada vez maior. Atualmente, são cerca de 70 empresas e startups no mundo todo, e é esperado que essa tendência de crescimento se mantenha, segundo levantamento feito pelo Good Food Institute. Em 2021, este mercado de carne cultivada recebeu investimentos de USD1,4 bilhão.

Um passo significativo no avanço do mercado de carne cultivada na América Latina acaba de ser dado pela Granja Tres Arroyos. A empresa argentina, líder na produção de alimentos no país, acaba de anunciar sua entrada no segmento por meio de uma parceria técnica com o Instituto de Pesquisa Biotecnológica da Universidade Nacional de San Martín. Os esforços de P&D começaram há um ano e o objetivo é ter uma planta piloto nos próximos dois anos.

Para o setor de carne cultivada chegar à escala comercial a preços acessíveis para o consumidor, são necessários investimentos altos em pesquisa e estrutura robusta de produção. É este know-how

que a Granja Tres Arroyos e seus 50 anos de experiência no setor de carnes está trazendo para esse mercado.

Essa não é a primeira iniciativa no âmbito de cultivo de proteínas no país. A Argentina já foi palco da primeira degustação de carne cultivada na América do Sul, em julho de 2021. O feito foi fruto das pesquisas da startup B.I.F.E., da divisão de bioengenharia do Laboratório Craveri e aconteceu de forma privada. A degustação serviu como prova de conceito inicial, ainda sem perspectiva para atingir o estágio de produção para o mercado.

A aposta da Argentina no cultivo de proteínas confirma a tendência de queda no consumo de carne no país, que chegou ao menor patamar em 100 anos. O potencial deste movimento é de impactar a cadeia em escala global, uma vez que a Argentina é o maior consumidor de carne por capta entre países emergentes, de acordo com dados do CiCarne.

“Com a união de esforços da iniciativa privada com os agentes governamentais, sobretudo com institutos de pesquisa e agências reguladoras, é possível motivar o fluxo de capital e estimular o desenvol-

vimento de pesquisadores e profissionais dedicados a essa área tão estratégica para a América Latina”, diz a Raquel Casseli, gerente de Engajamento Corporativo do GFI Brasil.

Na sua opinião, a América Latina poderá liderar nos próximos anos o protagonismo do setor de carne cultivada no mundo. “Grandes players, principalmente no Brasil, importaram tecnologia e construíram grandes laboratórios para que no futuro seja possível produzir a carne cultivada em escala. É uma corrida de 100m rasos. É uma maratona científica”, afirma a especialista.



QUANDO A INFECÇÃO APARECE, **ACURA® NELES!**

✓ **Fácil manejo
(dose única:
antibiótico +
anti-inflamatório)**

✓ **4 anos
de validade**







Combatendo naturalmente

Produtos biológicos vão ganhando cada vez mais espaço no controle das principais pragas que atacam a lavoura de soja.

Texto: Bruno Zanholo • Fotos: Davi Canto / Reprodução



O percevejo marrom é uma das principais e mais difíceis pragas de controle da cultura da soja. Hoje ele é alvo dos produtos biológicos, um mercado que tem crescido no Brasil. Dados apontam que esse mercado deverá alcançar faturamento de 18 bilhões e meio de dólares até 2026, o que significa um crescimento de 74%. Tal expectativa é fruto de algumas características importantes, como por exemplo, atender a demanda do mercado consumidor que tem buscado por produtos mais limpos e produção mais sustentável. “Além disso, há uma queda no número de moléculas disponíveis para controle fitossanitário por terem problemas relacionados à saúde, meio ambiente e eficá-

cia dos mesmos”, declara Ade-ney de Freitas Bueno, pesquisador em entomologia da Embrapa Soja. Ele conta que os órgãos competentes têm retirado de circulação diversas moléculas químicas e as novas não têm suprido a demanda.

É por isso que os sojicultores têm registrado a seleção de populações resistentes aos inseticidas, o que faz com que o sistema de controle biológico se torne uma opção interessante. “O que é importante ao usá-lo? As condições de uso e o tempo de aplicação. Falando do parasitoide de ovos que pode ser usado para controlar ovos da praga, o primeiro ponto é saber que não se está controlando a praga diretamente, e sim os ovos que dão origem”, diz o es-



pecialista. Dessa maneira, o momento de utilização desses parasitoides na lavoura precisa ser bem antes do que seria o tempo de aplicação do inseticida.

A integração que contribui

Por liberar um organismo para o manejo, o produtor deve ter muito cuidado quanto a aplicação de químicos na soja, para acabar não matando o inimigo vivo e assim, prejudicar o controle biológico do percevejo. “É importante que o controle seja utilizado dentro do contexto do Manejo Integrado de Pragas (MIP), onde há o uso racional de inseticidas. Com isso conseguimos um ecossistema mais equilibrado, com condições para esse inimigo natural ser bem-sucedido”.

Ao adotar o manejo biológico o produtor poderá analisar os resultados logo de início, julgando se vale ou não seguir com este tipo de ação de combate. “Ele vai sentir a diferença de cara, por

“É IMPORTANTE QUE O CONTROLE SEJA UTILIZADO DENTRO DO CONTEXTO DO MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS,, ONDE HÁ O USO RACIONAL DE INSETICIDAS. COM ISSO, CONSEGUIMOS UM ECOSISTEMA MAIS EQUILIBRADO, COM CONDIÇÕES PARA ESSE INIMIGO NATURAL SER BEM-SUCEDIDO E CONTROLAR A PRAGA”, DECLARA ADENEY DE FREITAS BUENO, PESQUISADOR EM ENTOMOLOGIA DA EMBRAPA SOJA.

Ao adotar o manejo biológico o produtor poderá analisar os resultados logo de início, julgando se vale ou não seguir com este tipo de ação de combate.

isso recomendamos que se adote o MIP e o biológico em parte da sua área. A diferença já pode ser sentida na primeira safra. Vale lembrar que com o biológico, o agricultor terá que aumentar sua área de manejo integrado, mas, com resultados garantidos”, declara Bueno. Além dos resultados que gera para

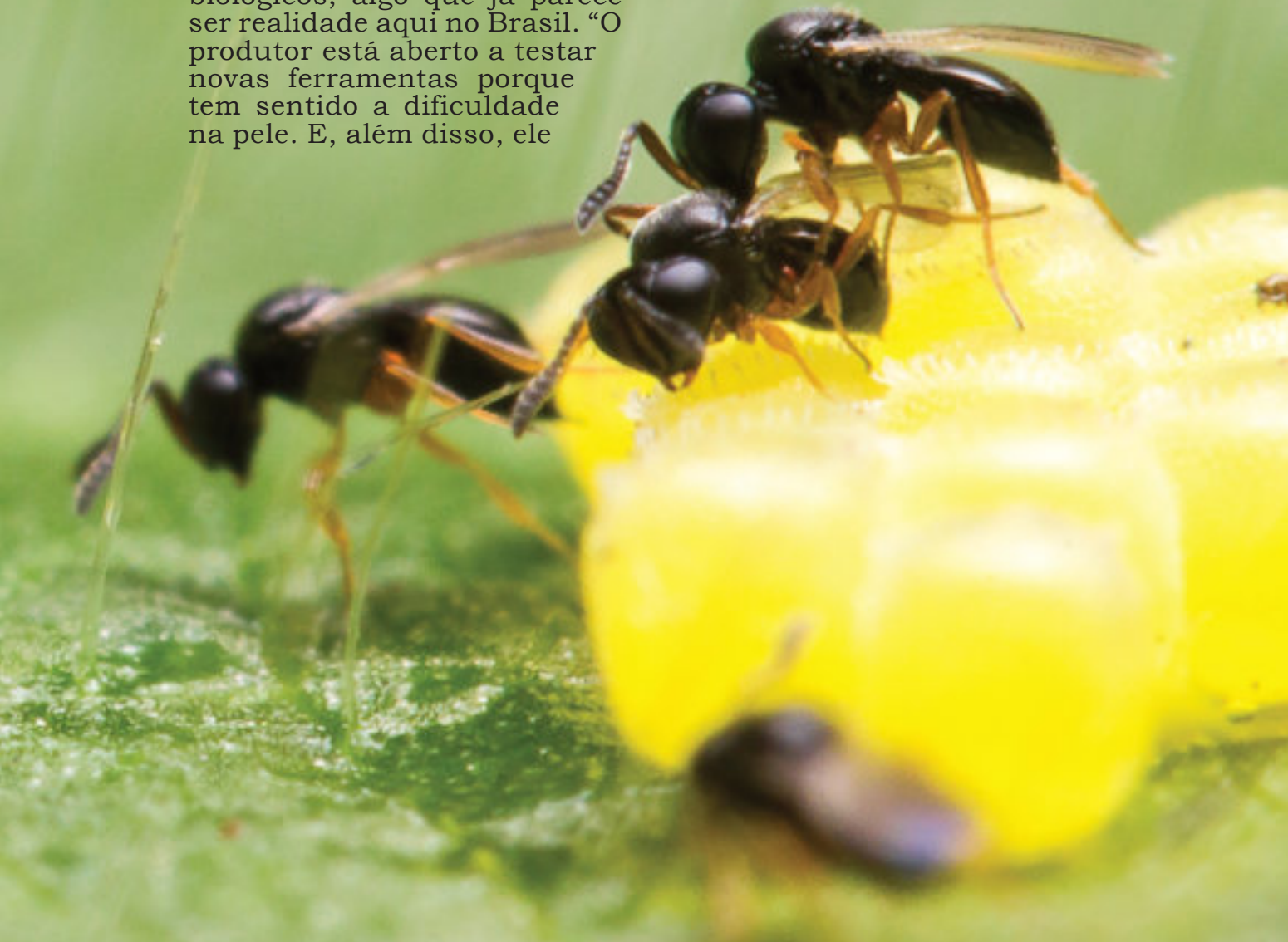
a cultura este mercado também auxilia em um assunto bastante latente nos últimos tempos: a diminuição de gases do efeito estufa. “A principal diferença é que o controle químico tem um período de vida mais curto no campo, e com isso é necessário realizar novas aplicações. Já com o biológico você libera um ser vivo, que se for bem manejado permitirá com que ele sobreviva e mantenha o con-



trole”, diz. Segundo o pesquisador, dessa forma, em plantações onde se utiliza o controle biológico associado a diferentes táticas de manejo, o produtor tem um ambiente mais estável, com menos entrada de maquinário e, conseqüentemente, menos CO2 sendo emitido na atmosfera. “É um processo de ganha-ganha, fundamental para os dias atuais”.

Mas, para que tudo isso dê bons frutos, é preciso que o agricultor adote todos os conceitos e práticas propostas pelos biológicos, algo que já parece ser realidade aqui no Brasil. “O produtor está aberto a testar novas ferramentas porque tem sentido a dificuldade na pele. E, além disso, ele

tem a demanda do mercado consumidor exigindo certificações que credenciem a produção mais sustentável, entre elas a de soja baixo carbono”, conta Bueno. Para ele, o caminho está desenhado. “Com essa ferramenta ele pode inclusive aumentar a sua lucratividade, porque vai atender a diferentes nichos de mercado, como por exemplo, os produtos orgânicos, e o crédito de carbono, que também pode ser uma possibilidade de remuneração a mais para o agricultor”.







Rústico e produtivo

Do queijo mussarela ao filé, e até para montaria.
O búfalo tem alto aproveitamento e se mostra
como boa opção de criação.

Texto: Roanna Kerbe • Fotos: Davi Canto / Reprodução



De origem asiática, os búfalos são rústicos e dóceis. Sua presença no Brasil segue em constante crescimento para diversas finalidades desde a produção de carne até a comercialização de esterco, mas com grande destaque na produção de derivados do leite de búfala, como o queijo muçarela que é sofisticado e extremamente requisitado pelos consumidores por apresentar benefícios nutricionais como mais proteínas e menos colesterol.

Introduzidos no país desde o final dos séculos XIX, as raças mais conhecidas são: Murrah, Mediterrânea, Jafarabadi e Carabao (mais utilizado para tração). Entretanto, quando o assunto é a criação de búfalos, ainda há quem acredite que esse animal é

selvagem e sua cultura pouco viável por confundir com outro animal, o bisão-americano.

As principais diferenças entre essas raças estão nos chifres. Enquanto o animal da raça Murrah apresenta chifres curtos, encaracolados e negros, a Mediterrânea tem chifres medianos formando uma meia-lua com as pontas voltadas para trás e para cima. Já a Jafarabadi possui os maiores apêndices da cabeça, em formato de banana e voltados para baixo. E o Carabao, também conhecido como Búfalo do Pântano tem chifres largos e abertos.

Carne

Se tratando da produção de carne, a cultura bubalina atrai os produtores por favorecer a



fabricação de uma proteína nobre e com baixos custos em comparação com os bovinos. Além disso, os búfalos apresentam maior ganho de peso e menor manifestação de doenças devido as suas características de adaptabilidade e resistência.

Quando comparada com a carne bovina, tanto no paladar quanto na aparência, é quase impossível identificar diferenças, seus cortes são idênticos, se diferenciando apenas por apresentar a gordura de coloração mais branca. Já com relação aos valores nutricionais, esta carne traz benefícios como menor teor de gordura e maior quantidade de proteínas. E mesmo não possuindo gordura entremeada entre as fibras (marmoreio) como outras carnes, a carne bubalina apresenta maciez.

No Brasil, a legislação permite a venda de carne bubalina como bovina, fator que incentiva a produção e beneficia o consumidor. Mas, apesar de apresentar diversos aspectos de saudabilidade, a carne bubalina tem um valor mais barato,

RENATO SEBASTIANI,
SÓCIO-PROPRIETÁRIO
E DIRETOR-EXECUTIVO
DO FRIGORÍFICO
COWPIG:

“A GENTE SE
APERFEIÇOOU NO
NICHU DE MERCADO
TRABALHAR COM
CORTES ESPECIAIS:
BIFE ANCHO DE
BÚFALO, BIFE DE
CHOURIÇO DE
BÚFALO,
FRALDINHA DE
BÚFALO”.



fazendo com que os produtores busquem meios de divulgar cada vez mais os benefícios do produto para que os consumidores procurem diretamente por ele e não consuma apenas de forma indireta.

“A gente se aperfeiçoou no nicho de mercado trabalhar com cortes especiais: bife ancho de búfalo, bife de chouriço de búfalo, fraldinha de búfalo, principalmente para instigar o consumidor a consumir o produto.

Hoje trabalhamos com todos os cortes, inclusive, estamos desenvolvendo e lançando o hambúrguer de búfalo para aquele público que gosta de lanches. E está crescendo demais no nosso país”, destaca Renato Sebastiani, que é Sócio-proprietário e Diretor-executivo do Frigorífico CowPig sobre uma das principais estratégias adotadas para tornar a carne de búfalo mais conhecida e inserida no dia a dia do público.

**Introduzidos no país desde o final dos séculos XIX,
os búfalos se deram muito bem no Brasil.
As raças mais difundidas são o Murrah,
Mediterrânea, Jafarabadi e Carabao**




Sabendo que o rendimento da carne bovina é maior e os custos de produção de búfalos são mais em conta, uma das dicas para ter melhores resultados está na escolha da genética. Além de aumentar a rentabilidade da produção, esse fator favorece a padronização de qualidade do produto. “Para manter o padrão é preciso ter consciência da necessidade de comprar um animal de qualidade. Quando os produtores se conscientizarem de ir aperfeiçoando, melhorando a genética dos animais, tenho certeza que vamos ter no futuro, animais fantásticos de carne que darão rendimentos maravilhosos e isso vai valorizar o próprio animal”, opina Renato que trabalha com a produção de bubalinos desde 2010.

VITÓRIA CAPATO, MÉDICA VETERINÁRIA E GERENTE DO SÍTIO PAINEIRA DA INGAÍ,: “O NOSSO FOCO É LITERALMENTE LEITE, ENTÃO, A GENTE NÃO SE BASEIA EM FORMATO DE TETO E ÚBERE. É A PRODUÇÃO LEITEIRA QUE DITA NOSSA PRESSÃO DE SELEÇÃO”.

Leite e derivados

Apesar da rusticidade, característica marcante desses animais, para produzir leite de bubalina em boa quantidade e com qualidade é fundamental se atentar para dois fatores: a alimen-



tação e a genética. Investindo em seleção genética o Sítio Paineira da Ingaí conta com 295 animais entre bezerros, novilhas, matrizes e machos, da raça Murrah e com pureza de origem. Com a finalidade de produzir leite, a propriedade tem um rendimento de aproximadamente 1000 litros/dia.

“O nosso foco é literalmente leite, então a gente não se baseia em formato de teto e úbere, é produção leiteira, então naturalmente essa seleção vem. Então quando focamos na produção, os animais que produzem mais que têm um resultado melhor ele acaba ficando, acabam sendo sele-



cionados para continuar na produção e os animais que não têm essa média de desempenho ou que tem uma baixa escala naturalmente são descartados da nossa seleção”, detalha Vitória Capato, médica veterinária e gerente do Sítio Paineira da Ingaí, sobre a seleção feita anualmente.

Apostando na alimentação adequada e no bem-estar animal, o estabelecimento consegue atingir regularmente a meta diária de produção. “Mesmo com a vantagem de rusticidade a gente não pode colocar esse animal em qual-

quer lugar e pensar que ela vai dar 10, 12 litros de leite, por isso temos como princípio a alimentação. Então, quanto melhor a alimentação, melhor o bem-estar, melhor ela vai produzir”, explica a médica veterinária.

Rotina e alimentação bem organizadas são as preferências das búfalas, portanto, além de

atender a esses aspectos, durante as ordenhas que são feitas duas vezes ao dia alguns procedimentos deixam os animais mais à vontade, como a técnica de bezerro ao pé. O procedimento que conta com a presença dos bezerros estimula a liberação do leite de forma natural, sem que haja a necessidade ofertar ração ou aplicar algum tipo de hormônio, como oxitocina.

Estando em fase de lactação ou não os animais recebem o mesmo alimento, o diferencial está no proteína-do oferecido para aumentar a produtividade. “Os animais que estão em ordenha, eles precisam até de uma alimentação mais





regrada por conta do nível de produção, então fazemos um controle leiteiro de 15 em 15 dias e baseado nisso fazemos a formulação de ração para aumentar o índice de produtividade de leite e para conseguir ajustar com o que elas respondem ou não a essa produção”, explica Vitória.

Além de promover o bem-estar aos animais, garantir a higiene durante toda a atividade a meta é garantir a qualidade ideal do leite que será destinado aos laticínios. Para isso, avaliar os índices de Contagem Bacteriana Total (CBT) e Contagem de Células Somáticas (CCS) são dois parâmetros importantes que avaliam como estão os cuidados de higiene evitando a ameaça de patógenos e infecções, também demonstrando as atuais condições do animal produtor e seu leite.

Dentre os produtos derivados dos bubalinos, o queijo é um dos mais apreciados, contando com gourmetização e um ótimo valor agregado. Após prestar serviços técnicos para

CAIO ROSSATO, MÉDICO VETERINÁRIO E PROPRIETÁRIO DO LATICÍNIO FAMÍLIA ROSSATO: “A PRODUÇÃO DE QUEIJO NÃO SE INICIA AQUI NA QUEIJARIA E SIM NA PROPRIEDADE. ENTÃO, A QUESTÃO SANITÁRIA E A GARANTIA DO BEM-ESTAR DESSES ANIMAIS, PASSAM PELA PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE, PELA QUALIDADE DA ÁGUA QUE ESSES ANIMAIS INGEREM, DO ALIMENTO QUE ESSES ANIMAIS CONSUMEM, DA QUALIDADE DO CAPIM E DA PASTAGEM”.



Dentre os produtos derivados dos bubalinos, o queijo é um dos mais apreciados e valorizados, despertando o interesse também da alta gastronomia.

produtores de búfalos, Caio Rossato que é médico veterinário e proprietário do laticínio Família Rossato pôde enxergar melhor esse potencial e decidiu investir. Contando com um rebanho de 160 búfalos e um amplo portfólio de produtos que trazem inúmeros benefícios nutritivos ao consumidor, os produtores acreditam que o sucesso do projeto começa com a dedicação na criação dos animais.

“A produção de queijo não se inicia aqui na queijaria e sim na propriedade. Então, a questão sanitária e a garantia do bem-estar desses animais, passam pela preservação do meio ambiente, pela qualidade da água que esses animais ingerem, do alimento que esses animais consomem, da qualidade do capim e da pastagem. Portanto, é um trabalho que não começa na fabricação do



queijo, mas sim do lado de dentro da porteira”, destaca o criador.

Além de saborosos e nutritivos os produtos derivados do leite de búfala não desencadeiam reações inflamatórias no organismo, evitando má digestão e fermentação.

“Uma das grandes questões que as pessoas buscam hoje produtos derivados de leite de búfala são as questões dos valores nutricionais dele. Um produto com uma quantidade muito maior de cálcio e proteína, é um produto naturalmente beta caseína A2A2, portanto, um alimento com menos alergenicidade para o sistema gastrointestinal do ser humano,

então é um produto que hoje o pessoal busca em virtude não só do sabor, mas também de suas qualidades nutricionais”, detalha Caio sobre um dos principais atrativos para os consumidores.

Apesar de já possuir um portfólio vasto e variado de produtos contando com massas filadas, iogurtes, queijos e doce de leite, os idealizadores do projeto planejam a ampliação através do desenvolvimento de novos queijos. Com foco na produção artesanal, o projeto familiar prioriza o reconhecimento por inovação e qualidade, deixando acontecer de forma natural a expansão produtiva.



Lavoura sempre florida

Usando a variedade certa, é possível cultivar a couve flor durante o ano inteiro. O produto tem boa aceitação e procura no mercado.

Texto: Roanna Kerbe • Fotos: Davi Canto / Reprodução



Com alta demanda e atingindo a marca produtiva de 140 mil toneladas por ano no Brasil, a couve-flor traz diversos benefícios ao consumidor. Dentre eles, a prevenção de câncer, a redução do colesterol que protege o coração e contendo propriedades que evitam o envelhecimento precoce, o vegetal é rico em fibras, vitamina e mineiras.

“Existem variedades próprias para inverno, outras para meia estação e outras para verão, principalmente nas regiões Sul e Sudeste que acontece essa transição de inverno e verão. Regiões mais quentes que é verão o ano todos aí existem variedades próprias para se trabalhar nessas regiões,” explica o especialista Silvio Nakagawa, especialista em folhosas e brássicas da Agristar do Brasil.

Enquanto o processo de invernalização garante o desenvolvimento da cultura, a irrigação em excesso pode prejudicar a sanidade da hortaliça. Segundo o especialista, a quantidade de água ideal não deve ser muita nem pouca, mas uma quantidade adequada, dando preferência para o sistema de gotejamento para não molhar as folhas e evitar a entrada de doenças.

Além de cuidar do desenvolvimento da cabeça, é preciso ter atenção para evitar o excesso de insolação que pode amarelar a mesma perdendo o aspecto branco exigido no momento de comercialização. Para isso, é fundamental manter a cobertura de cabeça com as folhagens em torno.

As principais doenças e pragas que exigem atenção durante a



cultura são *Xanthomonas* e *Plutella xylostella*. “*Xanthomonas* é uma doença bacteriana que ocorre principalmente no verão onde se tem temperaturas muito altas e chuva ao mesmo tempo, por isso, nessa época é bom fazer preventivos para controle. E durante todo o ano, principalmente nas épocas mais secas, existe o problema da *Plutella xylostella*, conhecida como traças das crucíferas, que é a principal praga e a que mais causa danos na cultura da couve-flor”, alerta Nakagawa.

Com auxílio da tecnologia que possibilita o lançamento de variedades resistentes as principais pragas e doenças, há aumento na produtividade e redução de custos, também promovendo maior sanidade e menor uso de defensivos agrícolas.

Devido à geografia dos terrenos de produção que geralmente não favorecem a entrada de máquina, ainda não existe um sistema mecanizado para a colheita. Portanto, no Brasil a colheita da couve-flor é feita de forma manual e para saber a hora certa da coleta é necessário conhecer o padrão exigido pelo mercado.

SILVIO NAKAGAWA, ESPECIALISTA EM FOLHOSAS E BRÁSSICAS DA AGRISTAR DO BRASIL: “EXISTEM VARIEDADES PRÓPRIAS PARA INVERNO, OUTRAS PARA MEIA ESTAÇÃO E OUTRAS PARA VERÃO, PRINCIPALMENTE NAS REGIÕES SUL E SUDESTE”.




A couve-flor tem dois tipos de mercado, a venda da planta solta que exige cabeças maiores e o em bandejado que é colocado em bandeja de isopor coberto com filme. Nesse padrão se exige uma cabeça um pouco menor atendendo a rede de super mercados. Já no caso de vendas em CEAGESP e feiras deve ter as cabeças um pouco maiores.

Com o intuito de aumentar a vida útil da hortaliça, manter o produto embalado e refrigerado faz toda a diferença. Se tratado dessa forma o couve-flor pode se manter apropriado para o consumo em até uma semana depois de colhido e exposto na gondola do mercado.

DURANTE TODO O ANO, PRINCIPALMENTE NAS ÉPOCAS MAIS SECAS, A LAVOURA DE COUVE FLOR SOFRE COM O ATAQUE DA PLUTELLA XYLOSTELLA, CONHECIDA COMO TRAÇA DAS CRUCÍFERAS, QUE É A PRAGA QUE MAIS CAUSA DANOS NA CULTURA”.

Devido à geografia dos terrenos de produção, que geralmente não favorecem a entrada de máquinas, ainda não existe um sistema mecanizado para a colheita da couve-flor, que é feita de forma manual.



ALÉM DE CUIDAR DO
DESENVOLVIMENTO DA
CABEÇA, É PRECISO TER
ATENÇÃO PARA EVITAR O
EXCESSO DE INSOLAÇÃO QUE
PODE AMARELAR A MESMA
PERDENDO O ASPECTO
BRANCO EXIGIDO NO
MOMENTO DA
COMERCIALIZAÇÃO.
PARA ISSO, É FUNDAMENTAL
MANTER A COBERTURA DE
CABEÇA COM AS
FOLHAGENS EM TORNO.





Eita bicho brabo!!!

Gado rústico e indócil tem características únicas e há décadas habita o Pantanal brasileiro

Texto: Bruno Zanholo • Fotos: Divulgação



Você já ouviu falar do gado Marruá? Esse é o termo utilizado para aqueles animais indóceis, que perderam o contato com a lida no campo, com os peões e com o manejo. “Ele vai cada vez mais se distanciando do rebanho manso. Também é conhecido como ‘animal alongado’, pois se alongou para dentro da área de mata, tendo menos contato com a civilização”, diz a pesquisadora da Embrapa Pantanal, Raquel Soares Juliano.

Qualquer raça pode se tornar um Marruá, desde que esse processo de manejo se ausente. E entre as mais conhecidas está o Bovino Pantaneiro, que tem uma história antiga no Brasil. “Na época da colonização as Américas não tinham animais como bovi-

nos, equinos, carneiros e porcos. Então durante esse período o Pantaneiro chegou por aqui sob forte influência dos espanhóis, já que essa parte do País, pelo Tratado de Tordesilhas, pertencia ao reino da Espanha”.

Durante as viagens os espanhóis paravam em suas colônias e realizavam a troca entre os animais que estavam trazendo e os animais que já estavam por lá. Estes rebanhos serviam tanto para força de trabalho, quanto para alimentação. Na rota, os colonizadores seguiam a travessia em direção ao Peru, que era o objetivo maior, uma vez que iam em busca das minas de ouro e prata que lá acreditavam estar. “Nessa passagem por aqui aconteciam ataques e embates entre eles e a



“GENETICAMENTE AINDA INVESTIGAMOS QUAIS SÃO AS PORÇÕES QUE GARANTEM QUE ISSO DÊ AO GADO UMA QUALIDADE DE RUSTICIDADE. ELE É CONHECIDO POR CONTA DE SEU DESEMPENHO, PRINCIPALMENTE O REPRODUTIVO, EM SITUAÇÕES EXTREMAS, COMO OCORRE NO PANTANAL”, DECLARA RAQUEL SOARES JULIANO, PESQUISADORA DA EMBRAPA PANTANAL.

população local. Com isso, os animais acabavam se perdendo e eram deixados pelo caminho. E no caso dos bovinos, como o Pantanal desde sempre tem abundância de pastagem nativa, os rebanhos acabaram se criando dessa maneira nesse ambiente”, conta a pesquisadora.

A rusticidade e o risco de extinção

Adaptados ao bioma, o conhecimento sobre a rusticidade do Bo-

vino Pantaneiro se deu em função do processo de resgate da raça. Pesquisas foram realizadas a fim de diagnosticar qual era o seu potencial de uso no sistema de produção. “Geneticamente ainda investigamos quais são as porções que garantem que isso dê ao gado uma qualidade de rusticidade. Ele é conhecido por conta de seu desempenho, principalmente o reprodutivo, em situações extremas, como ocorre no Pantanal”.

Mesmo estando por aqui há tanto tempo, um fator preocupa

Qualquer raça pode se tornar um Marruá, desde que esse processo de manejo se ausente. E entre as mais conhecidas está o Bovino Pantaneiro, que tem uma história antiga no Brasil.

No Pantaneiro, entre outras qualidades, é percebido um potencial de produção de leite com características interessantes na quantidade de gordura. Na carne, o panorama não é diferente.

quem gosta e trabalha com a raça: o perigo de extinção. Segundo Raquel, esse é um ponto real e o Pantaneiro é classificado atualmente como animal sob risco. “Começamos a missão de recuperação da raça na década de 1980, e essa realidade se dá pois o trabalho é lento. São etapas que vêm sendo realizadas, mas de forma inconstante, porque precisamos de uma série de fatores que contribuam”, declara.

Para se ter ideia, dados da Associação Brasileira de Criadores do Boi Pantaneiro (ABCBP) apontam que atualmente o rebanho conta com três mil cabeças, sendo uma parte ainda não conhecida e nem genotipada pelas pesquisas. “Temos que considerar eles não passaram por melhoramento genético. Na década de 1940 e 1950, com a introdução mais forte de raças zebuínas no Pantanal, houve uma perda de interesse no Pantaneiro”, diz a especialista. Raquel conta que esse processo está sendo recuperado por meio do trabalho da Embrapa com a participação de produtores interessados no gado.

Opção para o mercado

Pensando em fins comerciais, a raça sempre foi trabalhada

para a conservação, e tem entre outros objetivos, manter a variabilidade genética. “É importante entender isso, pois toda parte zootécnica migra para um processo de seleção aonde teremos a escolha dos melhores para passar qualidade genética aos seus dependentes”, comenta a pesquisadora. No trabalho de conservação tenta-se descobrir o potencial de uso disso para atrair produtores que queiram criar os animais. “Dessa forma teremos o Pantaneiro no sistema produtivo, buscando novas formas de utilizar o patrimônio genético e que seja uma fonte de renda para o pecuarista”.

No caso do bovino pantaneiro, entre outras qualidades, é percebido um potencial de produção de leite com características interessantes na quantidade de gordura. Na carne, o panorama não é diferente, e essa realidade se dá através dos genes dos animais. “Temos que lembrar que são taurinos, e as raças taurinas têm potencial diferente de qualidade de carne em relação às raças zebuínas. Esse material genético que temos hoje é bruto, então a expectativa é que se ele passar por um processo de seleção e melhoramento, teremos produção de leite e carne diferenciada”.





O céu é o limite



Algodão brasileiro se destaca cada vez mais no cenário internacional e almeja a liderança no mercado de exportação.

Texto: Bruno Zanholo • Fotos: Arquivo Revista Rural



As projeções para os produtores de algodão já eram ambiciosas antes da pandemia da Covid-19 e cresceram após a redução da doença no País. Os cotonicultores querem desbancar os Estados Unidos, maior exportador da fibra dentro de oito anos, e assumir a liderança nos negócios. “É importante mostrar a nossa produção sustentável. O volume tem au-

mentado e os números apontam que a exportação crescerá 10% ao ano, nos tornando o maior exportador do mundo”, declara o Marcos Montes, Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Para ele, é importante que se leve o exemplo do algodão para as outras cadeias que têm trabalhado no sentido de comunicar o agro brasileiro.

Dentro das metas, os produtores sabem que precisam colher mais, turbinar a produtividade das plantações e realçar os diferenciais do produto brasileiro.



Com um objetivo deste tamanho, os desafios que surgem também estão a altura, e um deles tem sido desmentir algumas inverdades sobre a produção da cultura. “São ideias que o mundo lá fora coloca por medo da nossa competitividade. É claro que temos alguns deveres de casa a fazer, mas creio que estamos cada vez mais avançando para um caminho que não tem volta, primeiro em relação a segurança alimentar e depois a qualidade do nosso algodão”, diz o Ministro.

Dentro dessas metas, os produtores sabem que precisam colher mais, turbinar a produtividade das plantações e realçar os diferenciais do produto brasileiro. “Aprendemos ao longo do tempo a produzir e preservar, mas parece que o mundo não quer ver isso. Cabe a nós divulgarmos mais o que estamos fazendo, mostrando como e por quem é produzido nosso algodão”, diz Júlio Busato, presidente da Associação Brasilei-

“É IMPORTANTE MOSTRARMOS AO MUNDO A NOSSA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL. O VOLUME TEM AUMENTADO E OS NÚMEROS MOSTRAM QUE A EXPORTAÇÃO CRESCERÁ 10% AO ANO, NOS TORNANDO O MAIOR EXPORTADOR DO MUNDO”, DECLARA O MINISTRO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, MARCOS MONTES.



Como em qualquer cultura, as tecnologias estão cada vez mais a disposição dos cotonicultores e saber utilizá-las pode ser a chave para o sucesso.

ra dos Produtores de Algodão (Abrapa).

A fim de cumprir a divulgação da melhor maneira possível, o Brasil tem recebido visitas, principalmente vindas da Ásia, para conhecer de perto o processo produtivo. “Eles ficam impressionados com o trabalho que realizamos tanto em produção, quanto em qualidade e preservação”, comenta Busato.

Adotar tecnologias ajudam na missão

Como em qualquer cultura, as tecnologias estão cada vez mais a disposição dos cotonicultores, e saber utilizá-las pode ser a chave para o sucesso. “Temos um setor tecnificado. O elo entre a sustentabilidade e a produção é tecnologia, e o algodão tem isso de uma maneira forte e importante



para o Brasil e o mundo”, declara Montes.

Além de tecnificado, os cotonicultores também têm mostrado que este não é mais um mercado de oportunidade e que pode oferecer algodão o ano todo. “Nós temos o programa Cotton Brasil e através dele vamos até a Ásia, que compra 99% das nossas exportações, e mostramos que o nosso algodão tem quantidade, qualidade, rastreabilidade e sustentabilidade”, diz o executivo da Abrapa.

Toda isso vem também do programa Algodão Brasileiro Responsável, considerado o mais completo do setor. “Ele tem o pilar econômico, social e também ambiental, onde o objetivo é estar alinhado ao código florestal brasileiro, suas reservas legais e áreas de preservação permanente”, comenta Busato. Hoje 84% do algodão possui o selo, que auditado por empresa independente. “Não somos nós dando selo para nós mesmos”.

“APRENDEMOS AO LONGO DO TEMPO A PRODUZIR E PRESERVAR, MAS PARECE QUE O MUNDO NÃO QUER VER ISSO. CABE A NÓS DIVULGARMOS MAIS O QUE ESTAMOS FAZENDO, MOSTRANDO COMO E POR QUEM É PRODUZIDO NOSSO ALGODÃO”, DIZ JÚLIO BUSATO, PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES DE ALGODÃO.



“NÓS TEMOS UMA DOENÇA BASTANTE DANOS NO ALGODÃO QUE É A RAMULÁRIA. SE O COTONICULTOR NÃO A CONTROLAR DA FORMA CORRETA, TEREMOS PROBLEMAS NO RESULTADO FINAL DA LAVOURA”, COMENTA MARCUS FIORINI, LÍDER DE MARKETING FUNGICIDAS GRANDES CULTURAS DA CORTEVA AGRISCIENCE.

A qualidade depende da sanidade

Para se obter grandes resultados produtivos é preciso investir na saúde do algodoeiro. E os avanços em fitossanidade e boas práticas de manejo também têm sido fundamentais para a garantia de safras exemplares. “Nós temos uma doença muito danosa no algodão que é a Ramulária. Se o cotonicultor não a controlar de forma correta, teremos problemas no resultado final da lavoura”, declara Marcus Fiorini, líder de marketing fungicidas grandes culturas da Corteva Agriscience.

Hoje 84% do produto brasileiro possui o selo “Algodão Brasileiro Responsável”, que é auditado por uma empresa independente, garantindo a credibilidade da certificação.



A CORAGEM NOS TROUXE ATÉ AQUI. O RECONHECIMENTO NOS MOTIVA A IR ALÉM.

Quantas coisas mudaram nos últimos 50 anos?

Territórios pouco conhecidos se tornaram potências econômicas.

Pesquisas revolucionaram a forma de produzir alimentos.

A tecnologia elevou os índices de produtividade a patamares que, décadas atrás, eram inimagináveis.

Em 50 anos, muita coisa mudou e temos imenso orgulho de trilhar, junto a vocês, produtores, o caminho da evolução do agronegócio.

É para vocês e com vocês que trabalhamos para ir além.

Muito obrigado pela confiança e por escolherem a Pioneer como marca de sementes no prêmio Top of Mind da Revista Rural.



Escaneie
o QR Code
e visite
nosso site.





Por alimentos mais seguros

Testes de laboratório certificam a
qualidade e a segurança dos alimentos
para o público consumidor.

Texto: Roanna Kerbe • Fotos: Davi Canto





Protagonizando a produção de alimentos, o agronegócio brasileiro acrescenta em seus processos a responsabilidade de atender aos requisitos de certificação do mercado local e internacional. Com a função de conferir a qualidade e a segurança dos alimentos, os produtos são submetidos a testes laboratoriais para analisar se há nestes a presença de componentes químicos, físicos ou microbiológicos que possam causar prejuízos à saúde do consumidor.

Para atender a consumidores cada vez mais exigentes com relação à segurança dos produtos, principalmente em questão de alimentação, a

ajuda da tecnologia se tornou uma grande aliada promovendo agilidade nas análises e precisão nos resultados. Com o auxílio da automatização é possível identificar e corrigir problemas que possam surgir desde o manejo até o momento que o produto estará pronto para a comercialização.

Por garantir um ótimo custo benefício aos produtores e para acompanhar um mercado que não para de crescer, o ramo de laboratórios focados em atender o agronegócio vem ampliando potencialmente no Brasil.

Empenhadas no objetivo de conferir certificação de qualidade aos produtos, essas empresas especializadas tam-

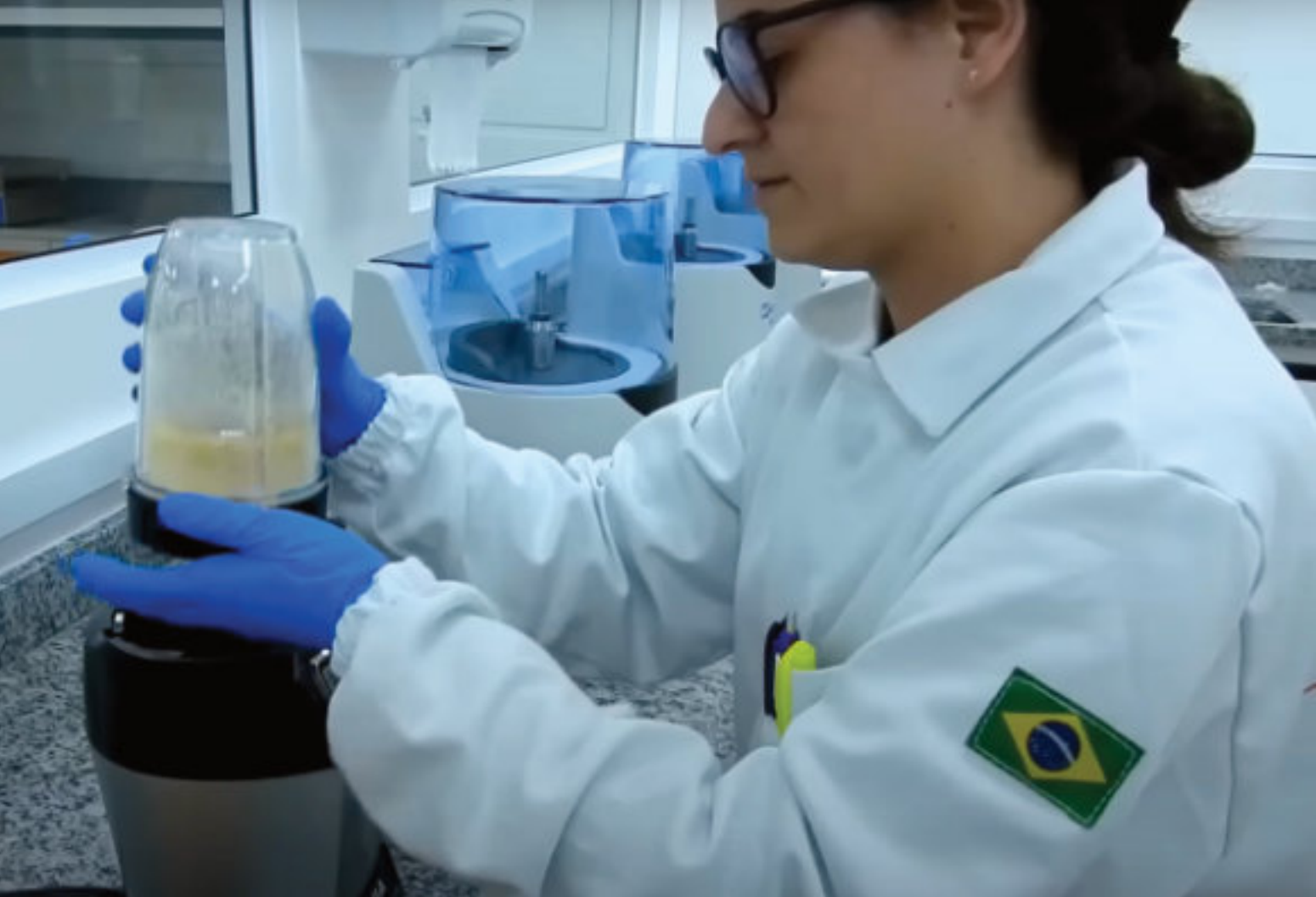


bém ajudam a agregar confiabilidade e estão sempre atualizadas quanto as exigências do comércio interno e externo para auxiliar na adequação aos padrões exigidos.

O primeiro passo que antecede as etapas de análise é a recepção de uma amostra do produto. Nesse momento é feita uma listagem para determinar o que deverá ser avaliado através de testes. Seguindo para a Sala de Preparo das Amostras, o material é reduzido de forma homogênea para aumentar a eficiência da inspeção.

“Nos testes que realizamos aqui extraímos componentes de interesse para o teste, casos, por exemplo, agroquímicos, de agrotóxicos a serem realizados nessas amostras e todo o processo desse laboratório consiste em extrair esses contaminantes de interesse para serem mapeados, retirar eventuais interferentes, impurezas desse processo para que possamos enxergar apenas esse contaminante”, explica Mauro Machado, Diretor da área de Health &

“NOS TESTES QUE REALIZAMOS AQUI EXTRAÍMOS COMPONENTES DE INTERESSE PARA O TESTE, CASOS, POR EXEMPLO, AGROQUÍMICOS, DE AGROTÓXICOS A SEREM REALIZADOS NESSAS AMOSTRAS E TODO O PROCESSO DESSE LABORATÓRIO CONSISTE EM EXTRAIR ESSES CONTAMINANTES”, EXPLICA MAURO MACHADO, DIRETOR DA ÁREA DE HEALTH & NUTRITION DA SGS.



Nutrition da SGS, sobre a etapa de preparação para análise.

Para melhor ilustrar os trabalhos realizados pelo laboratório, utilizamos como exemplo a avaliação de uma amostra de milho de pipoca para demonstrar o que pode ser avaliado e quais os critérios necessários para receber a certificação.

“Temos padrões nacionais, normalmente definidos pelo Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde, e temos também internacionais. De acordo com esses padrões que definem limites máximos de resíduos para cada um desses diferentes agroquímicos, definimos como deve ser feito o teste e qual é o nosso objetivo em garantir que o produto esteja seguro com se presente, o limite

máximo respeitado. Ou seja, para garantir que se há a presença do agroquímico, ele não esteja num nível de presença, um nível do produto acima do limite máximo permitido tanto pela legislação brasileira quanto para a legislação internacional para o caso dos produtos importados”, detalha Mauro.

Além de contar com equipamentos de alta tecnologia, a empresa possui profissionais como químicos, biólogos e engenheiros. Na sala de resíduos e contaminantes e também no laboratório de microbiologia os microrganismos são identificados com maior definição. Após inoculação das placas é feita a leitura das mesmas que podem conter: fungos, bactérias e bolores, por





“EM CADA MICRORGANISMO TEMOS UM TIPO DE CULTURA E DE INOCULAÇÃO, UMA TEMPERATURA ESPECÍFICA PARA DAR OS RESULTADOS QUE ESPERAMOS, PARA AS BACTÉRIAS CRESCEREM E APARECEREM, SE TIVER NA AMOSTRA, SE NÃO TIVER NÃO VAI APARECER NADA”, DESTACA FABIANA SOARES, ANALISTA SÊNIOR DE MICROBIOLOGIA.

exemplo. “Em cada microrganismo temos um tipo de cultura e de inoculação, uma temperatura específica para dar os resultados que esperamos, para as bactérias crescerem e aparecerem, se tiver na amostra, se não tiver não vai aparecer nada”, destaca Fabiana Soares, Analista sênior de microbiologia.

“Nossa ideia é desenvolver com êxito este laboratório, no mercado local, servir o nosso cliente com um serviço de qualidade e que seja assim reconhecido, nos permitindo crescer tanto, que cheguemos a ampliá-lo ou termos laboratórios em outras regiões de influência agro industrial. Este laboratório se integra a uma cadeia de laboratórios que vem se desenvolvendo na América Latina. Alimentos e insumos para a indústria alimentícia e também outras séries de elementos para dar segurança e qualidade, tanto para o produtor como para o consumidor”, enfatiza Diego Bravo, diretor-presidente da SGS Brasil sobre as perspectivas na criação de um laboratório exclusivamente focado em testes de alimentos para atender ao agronegócio.



Knowledge grows

Yara Brasil

Parceira do produtor rural e da indústria de alimentos na descarbonização da agricultura

A sustentabilidade é uma prioridade estratégica do nosso negócio e estamos dedicados a construir um futuro neutro em carbono.

Por meio da combinação de conhecimento agrônomo, soluções digitais, insumos inteligentes para o clima e fluxos de receita verde para o campo, avançaremos na construção de sistemas alimentares cada vez mais justos e resilientes.

É assim que vamos construir o futuro da agricultura, juntos.

Saiba mais em
www.yarabrasil.com.br



Aponte a tela do seu celular para acessar o infográfico de nossas iniciativas para descarbonizar a produção de alimentos.

PARA PODER ESTAR JUNTO DE QUEM FAZ O AGRO, EVOLUÍMOS TODOS OS DIAS.

Trabalhar com tecnologia e inovação é estar sempre em constante desenvolvimento. A STIHL é a marca líder em ferramentas motorizadas e isso é resultado do trabalho que fazemos para ser melhor todos os dias.

STIHL. Junto de quem faz o agro.



@STIHLBRASIL



@STIHLOFICIAL



STIHL BRASIL



STIHL BRASIL OFICIAL

STIHL.COM.BR



STIHL