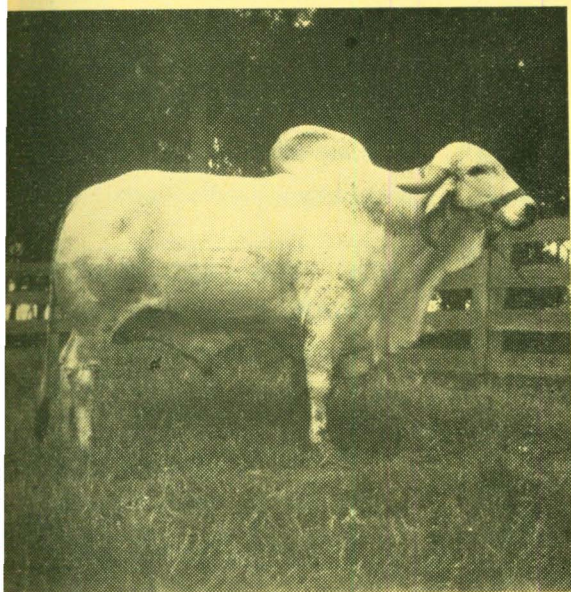
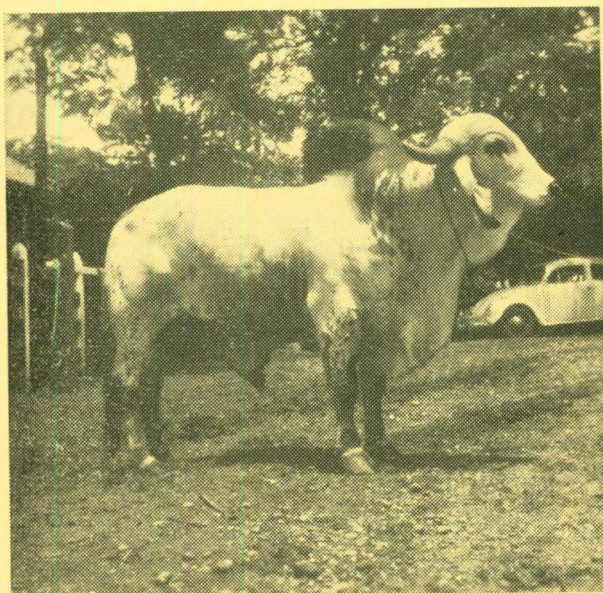


## HOMENAGEM DO MÊS



**REDINO INDIRA** — Filho de Redino e de Indira, ambos importados pelo Sr. Celso Garcia Cid. Redino é de propriedade do Sr. Jorge Alves de Oliveira, Faz. São Jorge (Assis).

**KRISHNA LENDA** — Reservado Campeão Senior na IV Exposição de Londrina. É filho do famoso Krishna, da Fazenda Cachoeira, do Sr. Celso Garcia Cid. Krishna Lenda é, atualmente, de propriedade do criador Jorge Alves de Oliveira, Faz. São Jorge (Assis).



# Preço do porco tipo carne

## I

DR. F. FABIANI

### Classificação de Carcaças

A suinocultura vem passando por grave e prolongada crise. Várias são as causas da clamorosa situação: preços baixos, mesmo na entressafra (dezembro/junho); incidência do ICM e do FR, cuja soma atinge 16% de impôsto sôbre o preço final; e falta de um sistema de classificação de carcaças de parte dos frigoríficos. Como resultado, o suinocultor recebeu, durante todo êste ano, não mais que NCr\$ 0,90 (noventa centavos de cruzeiro novo) por **quilo de porco abatido**.

Não é de estranhar, portanto, que diàriamente se observem criadores, impossibilitados de resistir à sangria financeira, suspender suas atividades. Mesmo aquêles, que persistem em continuar, estão resolvidos a liquidar suas criações, caso o preço na próxima entressafra não compense o deficit dêste ano.

É fácil de imaginar-se a extensão dos reflexos negativos que essa conjuntura cedo terá na alimentação de um povo

prolífico como o brasileiro.

Com estas considerações, desejamos alertar frigoríficos, autoridades e os próprios criadores, sôbre a gravidade do problema e a necessidade urgente de solução, sob pena, como dissemos, de uma situação calamitosa, em futuro próximo, para o mercado brasileiro de alimento nobre como a carne.

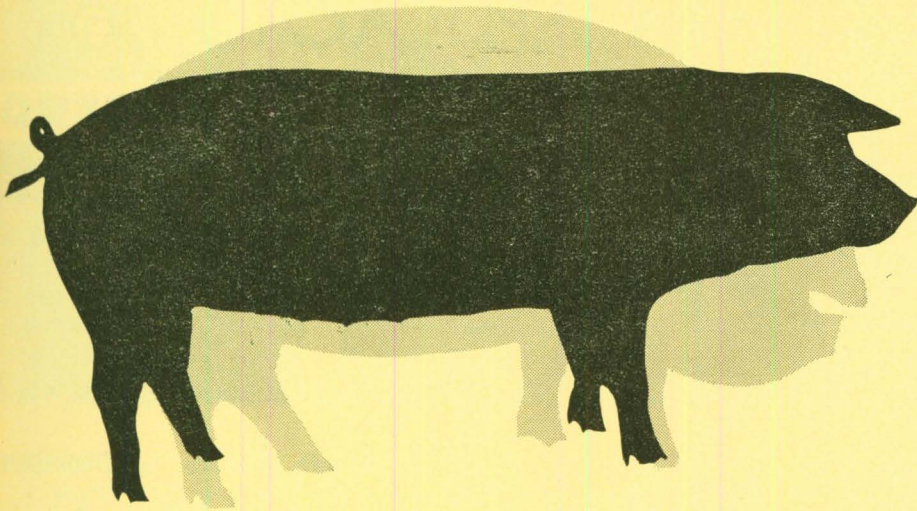
Não é exagero admitir que o estímulo trazido à criação do porco-carne, pela campanha do Ministério da Agricultura, em 1966, foi **completamente anulado** pelos preços baixos pagos pelos frigoríficos, agravados pelo ICM, que o criador paga e, normalmente, não recupera. Aliás, essa política dos frigoríficos, embora lhes pareça vantajosa, é na realidade prejudicial a êles próprios. Pois, desestimulam a criação de porcos em geral e, em particular, do porco-carne, que maior lucro lhes proporciona. Sendo

êste tipo de porco, pela maior porcentagem dos cortes nobres, o que lhes dá lucros mais vultosos, seria justo que retribuíssem ao criador, pagando-lhes melhor a mercadoria mais valiosa. Não deveriam, então, queixar-se dos elevados estoques de banha que os assoberbam, quando nada fazem para incentivar a produção do porco-carne.

#### **CABE AOS FRIGORÍFICOS PAGAR MELHOR PELO PORCO-CARNE**

Um simples cotejo entre os preços da carne de porco e da banha evidencia claramente, não só a possibilidade, mas até o dever em que se encontram os frigoríficos de dar melhor paga pelo porco tipo carne. Assim, enquanto o quilo do presunto ou do lombo é vendido a NCr\$ 6,00 (seis cruzeiros novos), o da banha não passa de NCr\$ 1,00 (um cruzeiro novo). No entanto, apesar dessa disparidade de cotação no

# Minerais e Vitais



**PORCO-CARNE**  
(prêto) e  
**PORCO-BANHA**  
(claro) -

A maioria dos frigoríficos brasileiros paga o mesmo preço para os dois tipos, embora o porco-carne lhes proporcione mercadoria muito mais valiosa.

mercado consumidor, os frigoríficos pagam a mesma coisa por ambos.

**PAGA DE ACÔRDO COM A QUALIDADE DA CARÇAÇA**

É urgente, então, que se adote uma classificação de

carcaças, nem que seja de acôrdo com um critério elementar, levando-se em conta:

- a) O pêso vivo do porco;
  - b) O comprimento da carcaça;
  - c) A espessura do toicinho.
- A tabela abaixo poderia ser-

vir de base para uma classificação das carcaças, a qual viria corrigir a lamentável injustiça existente. Vemos, na mesma, os rendimentos de três porcos do mesmo pêso vivo (100 quilos), porém com níveis diferentes de gordura.

CORTES	Porco de qualidade especial (kg)	Porco de qualidade média (kg)	Porco com muita gordura (kg)
Presunto .....	18,4	16,0	12,8
Lombo e copa .....	24,8	22,8	18,0
Barriga .....	16,8	16,8	17,2
Toicinho .....	8,8	13,4	21,0
Outras partes (rins, pés etc) .....	5,0	5,0	5,0

Observe-se que o rendimento dos cortes mais valiosos cai, à medida que aumenta a porcentagem de gordura. Portanto, cabe aos frigoríficos, após o cálculo do lucro proporcionado pelos diferentes cortes, fixar o preço de compra dos porcos, de acôrdo com as

três categorias acima. Com êsse critério justo e inteligente, seriam beneficiados com maior disponibilidade de carcaças capazes de lhes proporcionar lucro mais elevado. Paralelamente, além de retribuir à altura o esforço dos criadores, estariam colaborando na

patriótica obra de incentivo à produção de alimentos de qualidade.

**Observação** — No próximo número trataremos dos sistemas mais adequados de alimentação, para a produção do porco altamente rendoso em carne.

# nas "TORTUGA"

# DOSADOR PARA APLICAÇÃO DO VITAGOLD TORTUGA



Na administração do VITAGOLD, utilize o DOSADOR TORTUGA.

Idealizado pela Seção Técnica da TORTUGA, possibilita precisão na dosagem, evitando-se desperdício; e rapidez na operação, com grande economia de tempo.

*Solicite aos nossos representantes informações sobre o uso e orientação*

---

## F E T A G

A TORTUGA, presente à I FEIRA TÉCNICA AGRÍCOLA (FETAG), de 10 a 19 de novembro, no Parque do Ibirapuera, São Paulo, conta com a visita de seus amigos e clientes a seu "stand", a qual, como sempre, muito a prestigiará.