



Noticiário

Tortuga

a ciência e a técnica a serviço da produção animal

Está acabando a crise suinícola ?

DR. F. FABIANI

Sómente agora, depois de os criadores de suínos terem durante um ano pago caro a esperança de melhora no preço das suas produções, é que se observa tendência efetiva para que ela se concretize.

Os porcos de tipo carne ou frigorífico (100 — 120 kg. peso vivo) estão sendo pagos a Cr\$ 2.200,00 por arroba, ou seja, Cr\$ 146,00 o quilo peso morto e se prevê ainda constante aumento até o mês de abril.

QUAL O PREÇO JUSTO DO SUINO?

Nas atuais condições de custo dos alimentos e preço mínimo teria que ser de Cr\$ 2.800,00 por arroba, ou Cr\$ 186,00 por quilo peso morto. Com preços inferiores esta importantíssima criação estará sujeita a sofrer maiores reduções com sério prejuízo para vastas regiões, sobretudo do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, atingindo seriamente a economia nacional.

Dados que possuímos nos permitem afirmar que o número de criações no país ficou reduzido a 60%, em virtude do prejudicial preço do suíno. Além disso, nesses 60% houve sensível redução do número das matrizes, de maneira que nos próximos meses do ano vindouro o mercado não contará com mais de 50% do número de porcos disponíveis para o matadouro em relação aos anos anteriores.

Houve especulação dos frigoríficos — Em época de safra, junho-novembro, por causa da abundante oferta, os frigoríficos pagaram sempre mais barato, estocando produtos que nos parece estão agora no fim. Após da desculpa do baixo preço da banha e toucinho, os frigoríficos aumentaram os preços dos

produtos suínos embutidos, obtendo bom lucro por causa da ausência de eficiente organização dos criadores. Perderam os criadores e os consumidores. Só nos resta esperar agora que os frigoríficos tenham consciência em favor dos criadores sobreviventes.

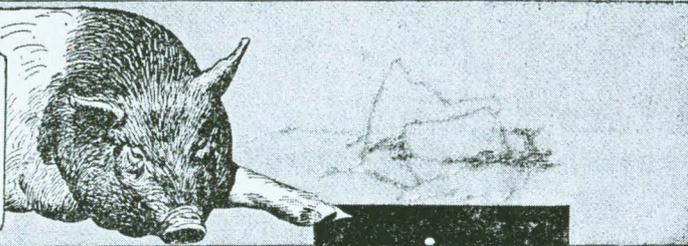
CONSUMO DE CARNE DE PORCO

Nada foi feito para incentivar o consumo de carne verde de porco, que possui ótimas qualidades nutritivas. Está na hora de ensinar o povo comer carne verde de porco, assada, fervida, em molho, etc., a 200/250 cruzeiros por quilo, em vez da péssima linguiça a Cr\$ 400/450, por quilo.

VANTAGENS E DESVANTAGENS DA CRISE SUINÍCOLA

Como sempre acontece nos momentos de economia mais difícil, automaticamente se efetua uma seleção. Assim, ao lado dos criadores que abandonaram o ramo porque secundário na atividade das suas fazendas, deixaram de criar suínos os técnicos perderam o máximo e não puderam suportar o prejuízo. Está-se notando, finalmente, no mercado atual, que o preço mínimo é pago para os porcos tipo banha, que são os do tipo que mais caro custam por quilo ao criador. Para ter idéia da desvantagem que o criador de porco de banha leva (caruncho, piaú, Nilo e similares) basta ter presente os seguintes dados:

A SUINOCULTURA NACIONAL DEVE E PODE PROGREDIR MAIS



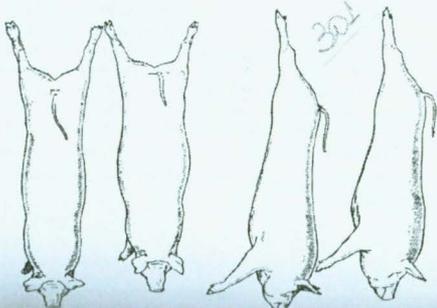
suínos

	PORCO TIPO BANHA	PORCO TIPO CARNE
Raças: Duroc, Hampshire-Duroc e mestiços		Raças: caruncho, Piauí, Nilo e mestiços
Idade média e peso com que vão para o matadouro	8 — 9 110/120 kg	12 — 14 100/110 kg
Desgaste de ração por quilo de peso vivo	4	6
Quota de manutença média gasta (500 gr. por dia, durante oito meses)	144 kg. de ração a Cr\$ 30,00 = Cr\$ 4.320,00	216 kg. a Cr\$ 25,00 = 5.300,00 (600 gr. × doze meses)
Quantidade de ração gasta — peso vivo	110 kg. × 4 = 440 kg. × Cr\$ 30,00 = Cr\$ 13.200,00	110 kg. × 6 = 660 kg. × Cr\$ 25,00 = Cr\$ 16.550,00

sem levar em conta os fatores: 1) tempo empregado a mais; 2) juros de capital empastado; 3) mão de obra a mais; 4) risco por doenças; 5) aluguel maior das instalações, etc., somente em alimentação, um porco de banha, mesmo gastando uma ração mais barata, custa Cr\$ 3.250,00 a mais que um porco tipo carne (Cr\$ 16.550,00 — Cr\$ 13.200,00 = 3.350,00). Atualmente o seu preço no mercado é inferior de Cr\$ 200,00 por arroba ao preço do de carne, dando como conseqüência uma perda, em comparação com o de carne, de cerca de Cr\$ 5.500,00.

Cumpra assinalar que:

- a) os números acima se referem a custo de ração total-mente comprada no mercado. Utilizando, como é indispensável, a maior quantidade possível de produtos da fazenda, o custo de produção diminui, ficando, porém, quase invariável a diferença entre os dois tipos;
- b) os dados de peso foram obtidos durante uma série de experiências por nós realizadas; e
- c) a tabela mostra também como é antieconômica a criação de suínos nos preços atuais.



Raça e seleção — Se é verdade que a máxima vantagem econômica é obtida com suínos de raça apurada, deve-se, todavia, ter presente que entre os suínos da mesma raça há famílias ótimas e boas, que não aproveitam bem o alimento. Assim, existem Durocs de uma família que aumentam 1 kg. de peso por dia, gastando 3,5 kg. de alimento, e de outra família que gastam para o mesmo quilo, 4,5 kg. de alimento. O melhor assimilador é obtido através da seleção e da prova da progênie das várias famílias. Muitas vezes vimos criadores escolherem reprodutores entre porcos da mesma ninhada e preferirem o irmão que pesava dez ou mais quilos menos, para gastar menos três ou quatro mil cruzeiros. E a pior economia que o criador pode fazer, pois refuga o animal que mostrou maior precocidade e que provavelmente é o melhor transformador de alimento da ninhada.

O mesmo vale para a escolha das fêmeas. Em geral, a norma a adotar é escolher reprodutores de peso elevado em proporção à idade que possuem.

QUAL O PORCO MAIS ECONÔMICO?

Não há dúvida de que os porcos mais econômicos são os das raças estrangeiras, tanto os puros quanto os resultantes de cruzamento, quer entre essas raças, quer entre elas e as nacionais. São animais que, aos oito meses já podem ser enviados para o matadouro, porque possuídores de grande precocidade, herdada de seus ascendentes estrangeiros.

é muito importante, pois todos os estudos realizados indicam-na como economicamente ideal.

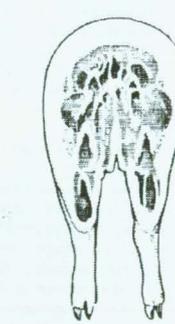
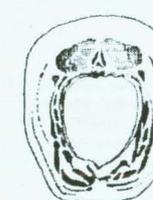
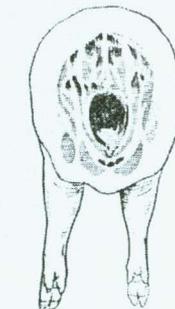
Nos Estados Unidos, 116 quilos é o peso médio para o abate. Na Inglaterra, o "bacon" é conseguido de porcos abatidos, na quase totalidade, com 90 quilos; neste país, a carne fresca é fornecida por indivíduos pesando 45 quilos. A maior parte da produção da Dinamarca provém de porcos de 90 quilos; pois, dos seis milhões abatidos anualmente, apenas 300.000 superam os 100 quilos, sem contudo ultrapassarem os 120 quilos. Na Suécia, 93% da matança recaí sobre animais de 75 quilos e somente 7% sobre aqueles de mais de 100 quilos. Na Alemanha, o peso preferido é de 100 quilos.

A idade de sete a oito meses e o peso entre 90 e 110 quilos, estabelecidos como idade e peso comercialmente mais econômicos, têm por fundamento a quantidade de alimento necessário ao ganho de um quilo de peso vivo. Relativamente limitada para os animais jovens, esta quantidade aumenta com a idade e a quantidade de gordura a produzir. Assim, em porcos de 25 a 45 quilos, o consumo de alimento para produção de um quilo de peso vivo é cerca de 1/3 daquele do dos porcos com 90 a 110 quilos. Fato, aliás, perfeitamente explicável pelo teor de água, proteínas e minerais do corpo e por certas particularidades do crescimento. Quanto mais jovem o animal, tanto maior a proporção de água, proteínas e minerais contidos em seu organismo. Quanto ao crescimento, observa-se certa sucessão na intensidade do desenvolvimento dos ossos e músculos e na produção de banha. Os ossos, a fim de servir de apoio aos músculos (carne), são os primeiros a desenvolver-se de forma mais intensa. Em seguida, são os músculos que acentuam seu crescimento. Por fim, no adulto, estes tecidos paralizam o crescimento, ao mesmo tempo que a formação de banha passa a dominar. Quanto mais jovem o animal, mais rápido o desenvolvimento dos músculos e, quanto mais velho, mais intensa a formação de gordura. Portanto, o porco novo utiliza os alimentos, de preferência, para a formação dos ossos e músculos, que são tecidos ricos de água, proteínas e sais minerais. O que implica, necessariamente, numa alimentação rica destes elementos. Com o avançar da idade, o ritmo de crescimento vai progressivamente diminuindo e, então, o excesso de alimento, administrado além da cota de manutença, é utilizado pelo porco, em proporções crescentes, para a formação de gordura. Como a carne contém de 55 a 70% de água e a gordura apenas cerca de 10%, é evidente que a formação de um quilo desta última exige bem mais alimento que o mesmo peso de carne. Previsão, aliás, plenamente confirmada pela experiência, que indica: 5.500 a 6.000 calorias são requeridas para um quilo de carne e 9.500 a 10.000 calorias para um de banha; sendo de notar que, no caso de rações desequilibradas, o consumo é bem maior para a produção de banha.

TIPO CARNE



TIPO BANHA



Cortes transversais das mesmas carcaças da figura da página ao lado, efetuados a altura diversas.

AO ALTO — A altura das paletas. Mostra claramente o desenvolvimento das massas musculares no porco da esquerda e, no da direita, o acúmulo de banha.

NO CENTRO — A altura da décima costela. Observe-se a diferença do volume de toucinho no dorso e ventre, assim como a da qualidade do "bacon".

EM BAIXO — A altura dos presuntos. Nêle é evidente a diferença do desenvolvimento das regiões gordas e das musculares.

Peso dos porcos Kg.	Consumo diário de alimentos farelados - Kg.	Aumento médio diário de peso Kg.	Quilos de alimento farelado, para ganho de um quilo de peso
Até 50	1,000	0,370	2,04
De 50 a 100	2,700	0,770	3,59
De 100 a 150	2,400	0,830	4,15
De 150 a 200	3,550	0,775	4,70
De 200 a 250	3,650	0,715	5,10

Usando rações preparadas com os ingredientes normalmente existentes nas fazendas, suplementadas com SUPER-

Peso dos porcos Kg.	Quilos de ração consumida para ganho de um quilo de peso
Até 50	2,800 a 3,000 kg
De 50 a 90	3,500 a 3,800 kg
De 90 a 115	4,000 a 4,200 kg
De 115 a 150	4,300 a 4,500 kg
De 150 a 180	5,200 a 6,000 kg

Observamos redução de 25 a 30% no consumo, quando utilizamos porcos selecionados pela precocidade e com verdes à vontade, especialmente até o peso vivo de 70 a 80 quilos.

O PORCO TIPO CARNE: A SUA CONFORMAÇÃO

Este tipo, também chamado frigorífico, possui os presuntos, lombos e paletas bem desenvolvidos, formados de massas musculares volumosas. São estas as regiões comercialmente

valiosas, em todos os países onde a banha foi quase totalmente substituída pelos óleos vegetais.

No Brasil, o preço da gordura de porco ainda é elevado, por causa da grande procura, porém, já vem sendo superado pelo do presunto, da copa e do lombo. A evolução já está se processando e, rapidamente, a banha será integralmente substituída pelos óleos vegetais. O criador de porcos deve, pois, aparelhar-se para produzir suínos tipo carne, atualmente muito mais econômicos e destinados a suprir o grande mercado de carne de porco, que em futuro próximo será o Brasil.

VITAGOLD

Polivitamínico de alta concentração

Por conter todas as vitaminas indispensáveis à vida e saúde dos animais, VITAGOLD vem tendo cada vez maior aceitação, o que é índice positivo de sua elevada eficiência.

Tendo alto teor de todas as vitaminas, encontra vantajosa aplicação nas espécies animais, independentemente de idade, embora seja mais usado para animais novos.

Suas principais características são:

a) corrige em apenas alguns dias os distúrbios e doenças causadas pelas carências vitamínicas;

b) por sua fácil e pronta assimilação, mesmo por animais doentes, é indicado como potente reconstituente, tanto nas doenças como nas convalescenças;

c) não é produto oleoso; portanto, é de fácil aceitação e assimilação;

d) pelo elevado teor de vitaminas puras e potente desintoxicante;

e) nos animais novos, age como grande fator de crescimento, excitando as funções digestivas e protetoras, o que evita o aparecimento em pintos, leitões e bezerros das doenças neo-natais, responsáveis por enormes prejuízos. A propósito, podemos afirmar que em nossa criação de gado Jersey, durante todos estes anos, nunca precisamos usar sequer um único remédio nos bezerros, pois desde os primeiros dias de vida eles receberam VITAGOLD por via oral, com leite desnatado, o que sem dúvida vem acentuar ainda mais o valor desse produto. Nesse particular, ressaltamos que o VITAGOLD é o único integrativo que permite obter criação técnica e economicamente vantajosa com leite desnatado;

f) em gado de corte e mestiços de leite a ministração por via oral desde o primeiro dia de vida, em dias alter-

nados, de 3 a 5 cc. de VITAGOLD, até a idade de 60 a 90 dias garante, com a mínima despesa, desenvolvimento rápido e grande resistência às doenças, permitindo assim criar 100% os bezerros, sem distúrbios e sem necessidade de gastos com medicamento. Experiências de um ano, em fazendas de cria, demonstraram que com o emprego de VITAGOLD o índice de mortalidade que antes atingia 15 a 20% dos bezerros nascidos, ficou reduzido a 0,5%. Além disso, constatou-se que os distúrbios comuns aos animais novos, doenças neo-natais, diarreias, pneumo-enterites e outras, desapareceram completamente; e

g) nos cavalos o uso de VITAGOLD provoca, pelo enriquecimento alimentar desta combinação de vitaminas de imediata absorção e alta concentração, melhor assimilação dos alimentos, melhor preservação de todos os órgãos, principalmente o intestino delgado, dos distúrbios comuns a esta espécie animal. Pelo teor de vitamina E, que possui, VITAGOLD aumenta a energia muscular em geral, inclusive os músculos do coração, órgão muito solicitado em animais de corrida. As éguas amamentando, quando recebem o VITAGOLD, produzem mais leite e não se esgotam. Os potros crescem vigorosos e saudáveis pela ação protetora da vitamina A associada às outras vitaminas.

A "Tortuga" tem para cada espécie animal uma tabela de aleitamento artificial com VITAGOLD, já exaustivamente aplicada e de comprovada eficiência.

Os resultados obtidos tornam o VITAGOLD produto de obrigatório uso pelos criadores que desejem ver afastados de suas criações, os distúrbios que acarretam prejuízos elevados pelo alto índice de mortalidade que causam entre os animais jovens.



TORTUGA — Companhia Zootécnica Agrária

AV. JOÃO DIAS, 1.356 — CAIXA POSTAL, 12.635 — SÃO PAULO

AV. FARRAPOS, 2.953 — PORTO ALEGRE — R. G. S.