

Cuidados sanitários na criação de bezerros

Por Antônio Cândido de Cerqueira Leite Ribeiro
Embrapa Gado de Leite

Colostro

Fazer o bezerro ingerir ou mamar o colostro imediatamente após o nascimento, isto porque o bezerro nasce sem proteção contra as infecções e o colostro possui substâncias (anticorpos) que vão protegê-lo. Quanto maior a quantidade de colostro consumido, maior a proteção e menor a taxa de mortalidade.

Umbigo

Fazer o corte e a cura do umbigo, durante três a quatro dias, mergulhando-o em um vidro pequeno, de boca larga, com solução de álcool iodado a 6%.

Diarréias

Para evitar diarréias nos bezerros, é importante que eles permaneçam em ambientes adequados, secos, com água e comida de boa qualidade. Onde os bezerros bebem água, a possibilidade de contaminação aumenta nos locais que permanentemente estejam com umidade elevada, com poças de água ou mesmo com barro. As diarréias mais comuns aparecem na forma de curso branco, negro, diarréia de sangue etc., provocando nos bezerros desidratação, podendo até levá-los à morte.

Tratamento das diarréias

Bezerros com diarréias devem ser isolados dos outros, pois ficam mais fracos e não conseguem competir pela água e comida, além de contaminarem ainda mais o ambiente.

Eles devem receber soro de preferência caseiro, principalmente no início da doença. Em alguns casos, devem ser tratados com antibióticos, para melhor recuperação.

A fórmula mais simples de soro caseiro é: para cada 5 litros de água, 45 gramas de sal de cozinha (NaCl) e 250 g de açúcar. O animal deverá tomar cinco litros por dia, separados em quatro partes.

Pneumonia

Na criação de bezerros, devem ser evitados locais onde os animais permaneçam e recebam correntes de ar constantes. Isso ocorre com certa frequência nos bezerreiros de alvenaria e ripas de madeira, nos quais o ar penetra por baixo, provocando ventos frios constantes que facilitam a infecção e levam o animal à morte.

Ao fornecer medicamentos ou leite pela boca do bezerro, deve-se ter o cuidado para que o líquido não vá para o pulmão, o que facilitaria o bezerro contrair pneumonia. Para evitar que isso ocorra deve-se dar o líquido em intervalos, deixando que o animal engula compassadamente.

Tristeza parasitária

É uma doença transmitida pelo carrapato, cujos sintomas são: febre e anemia, podendo ainda aparecer urina escura, parecida com sangue, respiração ofegante e desidratação, levando o animal à morte.

Verminose

“Vermifugar” os bezerros a partir dos quatro meses de idade; em meados de abril, junho e setembro, com dose de reforço em dezembro. Este esquema deve ser feito até os dois anos de idade.

(Fonte:

<http://www.cileite.com.br/sites/default/files/02Instrucao.pdf>)

InfoVer – Informativo sobre o Mercado de Leite de Vaca do Campo das Vertentes	
Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ Campus Santo Antônio Praça Frei Orlando, nº 170 – Centro – São João del-Rei - MG CEP: 36307-904 Tel: (32) 3379-2300 www.ufsj.edu.br	Departamento de Ciências Econômicas – DCECO Tel: (32) 3379-2537 – E-mail: infover@ufsj.edu.br Coord.: Prof. Ívis Bento de Lima Técnico Administrativo: Paulo Afonso Palumbo Colaborador: Alexandre Rodrigues Loures Acadêmica: Letícia Alves Tadeu Santiago

Termos de troca milho, soja e leite.

No primeiro mês de 2010, a relação de troca milho, soja e litro de leite de vaca manteve a trajetória de elevação iniciada em julho de 2009. Na relação saca de soja/litro de leite em julho de 2009 o produtor rural despendeu 58,1 litros, por sua vez, em janeiro deste ano o volume foi de 86,1 litros. Representando um aumento de 48,19% na quantidade de leite gasta. Com um aumento de 51,89% no total de leite despendido para a aquisição da saca de milho o termo de troca entre esses dois produtos foi o seguinte: 26,4 litros em julho e 40,1 em janeiro.

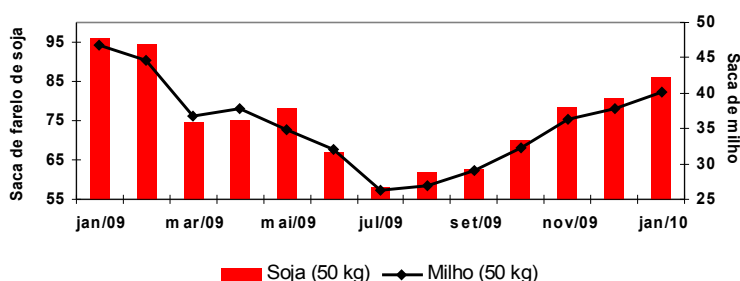
Na comparação em relação ao mês anterior (ou seja, janeiro em relação a dezembro) o termo de troca saca de soja/litros de leite teve um aumento de 6,56%. Naquele mês foram gastos 86,1 litros na aquisição da saca de soja e neste; 80,8 litros. Em relação ao ano anterior (2009) esse termo de troca obteve uma redução de 10,5%.

37,9 litros na aquisição de uma saca de milho, já em janeiro, 40,1 litros. Com uma queda de 14,5% encerrar a comparação em relação ao ano anterior o termo saca de milho/litros de leite.

Mês	Farelo de soja			Milho		
	2009	2010	%	2009	2010	%
Jan	96,2	86,1	-10,5	46,9	40,1	-14,5
Fev	94,5			44,6		
Mar	74,7			36,7		
Abr	75,1			37,9		
Mai	78,2			34,8		
Jun	66,9			32,0		
Jul	58,1			26,4		
Ago	62,0			26,9		
Set	62,6			29,1		
Out	70,2			32,4		
Nov	78,6			36,4		
Dez	80,8			37,9		

Mais uma vez o produtor rural vê a quantidade de leite despendida na aquisição de uma saca de milho e de uma saca de soja aumentar em relação ao período anterior. Em janeiro foram necessários 126,2 litros de leite de vaca para compra de uma saca dos dois insumos, enquanto em dezembro, o produtor rural havia gasto 118,7 litros, resultando em um aumento de 6,32%. Na comparação com o mesmo período do ano anterior houve uma redução de 11,81% no termo de troca, uma vez que, em janeiro de 2009 foram gastos 143,1 litros. Em termos quantitativos temos que em relação ao ano anterior a queda foi de 16,9 litros e, por sua vez, em relação ao mês de dezembro a evolução foi de 7,5 litros.

Litros de leite necessários para adquirir uma saca de farelo de soja ou uma saca de milho



Mesmo comportamento apresentou a relação saca de milho/litros de leite. Na comparação entre períodos subseqüentes, o aumento foi de 5,81%. Em dezembro o bovinocultor leiteiro havia despendido

Tabela 2 - Preço médio dos insumos agrícolas em janeiro de 2010

Produto	kg	R\$	Var. em relação ao mês anterior	Produto	kg	R\$	Var. em relação ao mês anterior
Ração p/vaca	40	29,05	0,69%	Ração bezerro	40	29,85	0,84%
Sal mineral	30	30,95	4,56%	Farelo soja	50	47,70	2,58%
Farelo trigo	40	14,50	-1,02%	Farelo Algodão	50	32,80	1,71%
Polpa cítrica	50	19,30	2,93%	Milho	50	22,20	1,83%



Tabela 3 - Preço médio por kg dos derivados do leite e do leite longa vida Lt.

Produto	jan/09	fev/09	mar/09	abr/09	mai/09	jun/09	jul/09	ago/09	set/09	out/09	nov/09	dez/09	jan/10
Mussarela	10,20	10,25	10,05	9,85	11,05	12,79	13,53	13,29	13,99	12,49	11,65	9,90	9,95
Queijo Prato	10,15	10,05	9,76	9,56	10,96	12,75	12,99	11,90	12,89	10,25	10,55	9,95	9,65
Minas Frescal	7,65	7,48	6,95	7,15	6,99	9,25	11,21	8,49	10,90	10,20	9,89	7,15	7,65
Leite Longa Vida	1,49	1,51	1,49	1,49	1,53	2,16	1,98	1,85	1,95	1,69	1,46	1,44	1,45

Mercado da bovinocultura leiteira.

Os preços de alguns itens da bovinocultura leiteira do Campo das Vertentes iniciam o ano de 2010 esboçando uma leve recuperação em relação ao ano anterior. Comportamento diferente a esse apresentou o preço pago aos produtores rurais que persiste ainda na trajetória de queda iniciada em julho de 2009. Destaca-se que a média de R\$ 0,4400, da série Latão, é o menor valor obtido pelos pecuaristas leiteiros nos últimos 12 meses.

Para os derivados do leite de vaca pesquisados mensalmente pelo DCECO/UFSJ apenas o Queijo Prato não teve alta. Sendo comercializado a R\$ 7,65 no mês de janeiro no mercado são-joanense o Minas Frescal foi o derivado que teve o maior percentual de aumento, 6,99%. Uma vez que, em dezembro foi negociado a R\$ 7,15. O segundo maior aumento ficou por conta do Leite Longa Vida, 0,69%. Esse derivado havia sido vendido por R\$ 1,44 em dezembro e em janeiro atingiu um preço de R\$ 1,45. A Mussarela obteve valores em dezembro e janeiro, respectivamente, de R\$ 9,90 e R\$ 9,95 resultando em uma elevação de 0,50%, aproximadamente. Com queda de 3,01% em seu preço no mês de janeiro em relação ao mês de dezembro o Queijo Prato foi vendido por R\$ 9,65 ante R\$ 9,95 (que foi seu preço em dezembro).

A série de preços Latão foi, entre as três séries pesquisadas mensalmente, a que apresentou a maior queda em sua média. As três séries representam o preço livre médio (descontados frete e CESSR, ex-Funrural) pago aos bovinocultores leiteiros da mesorregião Campo das Vertentes. A Tanque

Próprio fecha o mês de janeiro com uma redução de 0,75% em relação a dezembro. Nesse obteve média de 0,5900 centavos/litro, já em janeiro, R\$ 0,5856. Com uma redução de 5,94%, a série Tanque Comunitário teve média de R\$ 0,5675, ou seja, o produtor rural recebeu R\$ 0,04/litro a menos, uma vez que, em dezembro havia recebido R\$ 0,6033. Com a maior queda (12,58%), entre as três séries, a série Latão teve média de R\$ 0,4400. Sendo assim, o pecuarista leiteiro que utiliza o latão recebeu seis centavos a menos por litro de leite em janeiro comparado a dezembro (média de R\$ 0,5033).

Com uma redução de 5% na associação Caq e um aumento de 6,9% tanto na Arcobam/Santa Rosa quanto na Arcobam/Vitória encerra o mês de janeiro a série Tanque Próprio. Na série Tanque Comunitário a maior queda foi da Caq. Em dezembro o produtor havia recebido R\$ 0,67/litro e em janeiro recebeu R\$ 0,58. Resultando em uma redução de 13,43% em seu preço. Assim como nas

Tabela 4 - Preço médio do litro de leite de vaca pasteurizado

Mês/ano	R\$	Var. em relação ao mês anterior	Mês/ano	R\$	Var. em relação ao mês anterior
jan/09	1,40	-0,71%	jan/10	1,41	0,00%
fev/09	1,40	0,00%	fev/10		
mar/09	1,40	0,00%	mar/10		
abr/09	1,40	0,00%	abr/10		
mai/09	1,43	2,14%	mai/10		
jun/09	1,52	6,29%	jun/10		
jul/09	1,62	6,58%	jul/10		
ago/09	1,62	0,00%	ago/10		
set/09	1,44	-11,11%	set/10		
out/09	1,44	0,00%	out/10		
nov/09	1,41	-2,08%	nov/10		
dez/09	1,41	0,00%	dez/10		

outras duas séries, a maior queda na Latão, também ficou por conta da associação Caq (14,81%). Na associação Caq o preço das três séries apresentaram redução em janeiro se comparado aos valores recebidos pelos bovinocultores leiteiros em dezembro do ano passado.

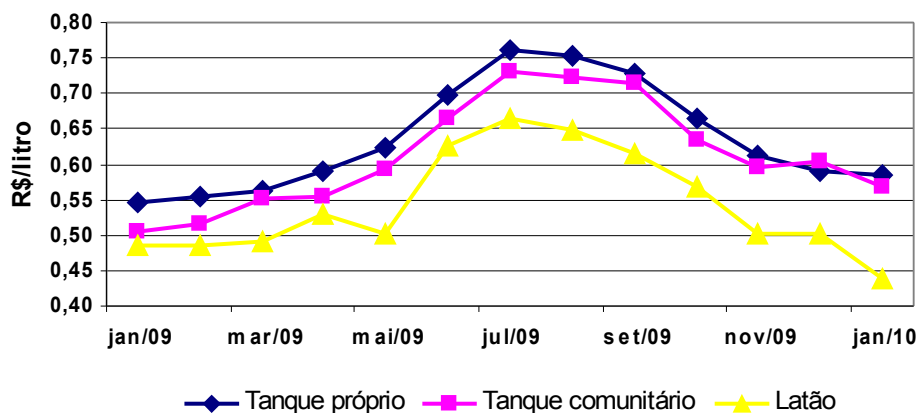


Tabela 5 - Leite de dezembro pago em **JANEIRO/2010** . Preço livre após os descontos.

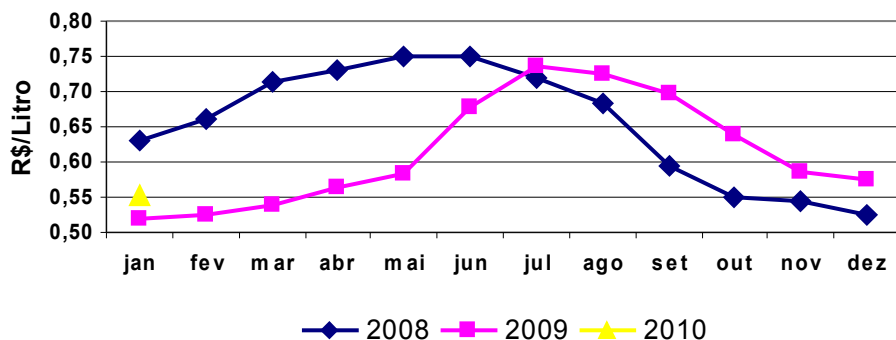
ASSOCIAÇÃO	COMPRADOR	TANQUE PRÓPRIO	TANQUE COMUNITÁRIO	LATÃO
APLEI	DEL RIOS	0,58	0,57	-
	COOPERBOM	0,60	-	-
ARCOBAM	SANTA ROSA	0,62	-	-
	LATICÍNIO VITÓRIA	0,62	-	-
ALEMADRE	DANONE/QUALIDADE	-	-	-
ASPRUR	CASTIL	0,55	0,55	0,40
ASPROLPIG	RENATA	-	-	-
ASPROLEITE	ITAMBÉ	0,57	0,57	-
CAQ	5 ESTRELAS	0,57	0,58	0,46
ASPVALE E APROSERRA	LATICÍNIO VITÓRIA	-	-	-
MORRO GRANDE	DEL RIOS	-	-	-
COPRAZ	CAARG (QUALIDADE)	-	-	-
ASPRAVEN	DEL RIOS	-	-	0,46
	TREM DE MINAS	0,59	-	-
EMBOABAS	MATOLA	0,57	-	-
SANTA RITA	VALE DO YPÊ	-	-	-
MÉDIA		0,5856	0,5675	0,4400
Varição em relação ao mês anterior		-0,75%	-5,94%	-12,58%

* 25 DE JANEIRO DE 2010. Pesquisa SindRural - Informações fornecidas pelas Associações

Varição do preço livre pago ao produtor - deflacionado pelo IGP-DI



Varição do preço livre pago ao produtor - deflacionado pelo IGP-DI
Média Global (tanque próprio, tanque comunitário e latão)



Como transformar excedente do leite em boa fonte de renda:

Produção de doce de leite

Por Heloísa Carneiro e Patrícia Valle Rodrigues*

O período de maior abundância de oferta de leite no país, entre outubro e março, é também o período em que os pecuaristas estão mais propensos a procurar por novas maneiras de aproveitamento do produto nas fazendas. Os pequenos produtores que nos meses de chuvas intensas não possuem saída para o leite são os que mais se preocupam.

Este mês damos início a uma série de artigos preparados com base em estudos realizados pela pesquisadora Heloísa Carneiro e sua estagiária Patrícia Valle Rodrigues, que montaram um roteiro para o aumento da renda familiar de pequenos produtores de leite.

Com o intuito de suportar épocas de grandes ofertas, além das maiores exigências das indústrias de laticínios, uma forma utilizada pelos proprietários é o processamento de leite na própria propriedade, procurando liquidar despesas com transporte,

refrigeração, e também, propiciar um acréscimo na rentabilidade com um investimento mínimo, fabricando, com qualidade, tradicionais produtos lácteos, tais como: queijo minas frescal, ricota, doce de leite e iogurte.

Na produção dos produtos lácteos citados não é necessário grandes avanços tecnológicos, entretanto o custo de produção varia de acordo com a tecnologia utilizada. Nesta série de reportagens procura-se aplicar técnicas pouco onerosas, mas que assegurem a boa qualidade dos produtos. Um ponto que não se deve descuidar é a questão da higiene, que é imprescindível e está diretamente ligada à

produção e manuseio de alimentos, influenciando diretamente na qualidade do produto final e no seu rendimento.

Deste modo, para efeito de cálculos de custos foram aplicados valores obtidos no mercado e em usinas de processamento de leite na região de Juiz de Fora. Porém estes valores podem sofrer mudanças de uma região para outra (o leite, por exemplo, tem seus valores modificados dependendo do comprador) e também para cada um dos fornecedores de insumos empregados na fabricação.

Nos cálculos apresentados as despesas operacionais; por exemplo, energia, gás, pessoal e transporte de produtos, bem como impostos – foram consideradas outras despesas. É importante salientar que o interessado deve procurar o órgão responsável pela fiscalização, no caso o IMA, ou a prefeitura para obter as normas exigidas para a fabricação e comercialização dos produtos.

Renda nova com produtos milenares

Uma parcela de produtos com um grande apelo por parte do mercado consumidor podem ser facilmente fabricados na própria fazenda. O doce de leite de origem brasileira surgiu da necessidade da preservação do leite por um período prolongado à temperatura ambiente, o que é conseguido devido à alta temperatura de fabricação e grande concentração de açúcar. É muito apreciado na culinária em geral e é um tradicional produto na mesa dos consumidores, podendo ser pastoso ou em barras. A Tabela 1 apresenta o custo de produção aproximado para a fabricação de 10 Kg de doce pastoso.

Para fazer o doce de leite

Os utensílios necessários são recipiente em aço inoxidável (preferencialmente), recipiente maior para o banho-maria, uma fonte de calor e um

...fabricando, com qualidade, tradicionais produtos lácteos, tais como: queijo minas frescal, ricota, doce de leite e iogurte.



agitador de cabo longo. Leite integral entre 15-16°D (Graus Dornic), açúcar refinado e bicarbonato são os ingredientes. Para fazer 10 quilos de leite pastoso use 25 litros de leite, seis quilos de açúcar e 8 g de bicarbonato.

Se o objetivo é doce de leite em barra, vai precisar, para 10 quilos de doce, 25 litros de leite, 9 quilos de açúcar e 8 g de bicarbonato. Depois que reunir tudo

varia de acordo com a quantidade do leite, tamanho do vasilhame, etc. O leite vai ficando cada vez mais denso (grosso) e escuro, transformando-se no doce.

Para se verificar o ponto do doce pastoso, deve-se colocar uma gota dele em um copo com água. Ela deverá descer o copo sem turvar a água. O ponto do doce em barra é o ponto de bala. Neste momento, o doce deve ser batido por alguns minutos para que melhore sua textura. Após o ponto, coloque o recipiente em banho-maria para resfriá-lo um pouco, dificultando, assim, a cristalização do doce, se este for pastoso.

Para o doce em barra, não é necessário o resfriamento. Terminando essas operações, envase o produto. Estoque a temperatura ambiente. Em caso de embalagem plástica, verifique se suporta alta temperatura de envase do doce. As embalagens do doce devem ser lavadas antes de se adicionar o doce, para que possíveis sujidades sejam removidas.

(Fonte:
<http://www.cileite.com.br/panorama/produtos38.html>)

Tabela 1 - Custo de produção aproximado para 10 kg de doce pastoso.

Insumos	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
Leite	25 litros	0,60/litro	15
Açúcar	6 kg	1,45/quilo	8,7
Bicarbonato	8 g	4,45/quilo	0,03
Embalagens	20 potes	0,22/unid.	4,4
Outros *			3
Custo total	10 kg		31,13
Custo	500 g		1,55
Preço de Venda	500 g		3,95
Margem de ganho	500 g		2,4
Margem de Ganho	1 litro		4,8

Valores obtidos pela Internet.

*Outras despesas significam energia, transporte, rótulos, impostos e mãos-de-obras.

Obs: O valor para o litro de leite foi baseado no artigo "Poder de Compra do leite", do Panorama do leite on line.

em local com higiene perfeita, coloque o leite e demais ingredientes no recipiente de aço inoxidável, de tamanho adequado (observando sempre que o volume do recipiente deverá ser o dobro do volume de leite usado na fabricação, para que o leite não entorne quando se elevar a temperatura e também para diminuir o tempo de cocção).

Aqueça o leite sob constante agitação para não queimar o doce. O tempo de cocção (aquecimento)

**Heloísa Carneiro é pesquisadora da Embrapa Gado de Leite e Patrícia Valle Rodrigues é Estagiária, Técnica de laticínios e bolsista do CNPq.*

