

## Brasil se consolida como maior fornecedor de carne bovina do mundo



✓ A indústria brasileira de carnes está com o prato cheio. O desempenho do setor neste ano consolida o Brasil como maior fornecedor de carne bovina do mundo. Crescemos em volume, em faturamento e no valor médio do produto embarcado. De janeiro a agosto deste ano enviamos ao Exterior mais de 1 milhão de toneladas, que renderam US\$ 4,75 bilhões, 13,78% a mais do que igual período do ano passado.

✓ Não está entrando nessa conta o impacto de conquistas importantes, como a ampliação do número de unidades habilitadas a fornecer carne para a Rússia e a retomada do mercado chinês.

✓ Em conflito com Estados Unidos e União Européia, a Rússia – segundo maior importador de carne bovina - precisa de novos fornecedores. O embargo russo aos EUA e à UE tem duração de um ano, mas essa é uma boa oportunidade para o Brasil se estabelecer enquanto alternativa de longo prazo. A sanção foi acompanhada da ampliação da lista de produtores de carne bovina, suína e de frango brasileiras com autorização para exportar à Rússia.

✓ Na lista de conquistas, há ainda a retomada das vendas para Irã e Egito da carne produzida em Mato Grosso. Os negócios haviam sido temporariamente suspensos após registro de caso atípico de vaca louca no Estado.

✓ Há ainda esperanças de que o Brasil receberá ainda em 2014 um presente de Natal: o tão aguardado acesso ao mercado americano.

✓ Em um cenário favorável como o atual, o Brasil só precisa continuar a fazer a lição de casa para ter produtos à mesa no Exterior.

## Boi gordo e Vaca gorda seguem firmes

O indicador de preços da arroba do boi gordo, LAPBOV/UFPR, registrou alta de 0,01%, comparando os preços entre o primeiro e o último dia do mês de setembro. A diferença entre a maior e a menor cotação atingida foi de R\$ R\$ 129,04 e R\$ 126,37, nos dias 5 e 11 de setembro, respectivamente, apresentando a variação máxima para o mês de 2,11%.

O preço da arroba da vaca gorda, registrou alta de 4,06% para mês de setembro, comparando os preços entre o primeiro e o último dia do mês. A diferença entre a maior e a menor cotação atingida foi de R\$ 113,08 e R\$ 119,32, nos dias 1 e 11 de setembro, respectivamente, apresentando variação máxima para o mês de 5,52%.

A média cotada para o mês de setembro ficou em R\$ 127,74 para o boi e R\$ 117,66 para a vaca, mostrando uma alta de 4,76% e 5,89% para o boi e vaca, respectivamente, quando comparadas com o mês anterior, que foi de R\$ 121,94 a média do boi e R\$ 111,11 a média da vaca.

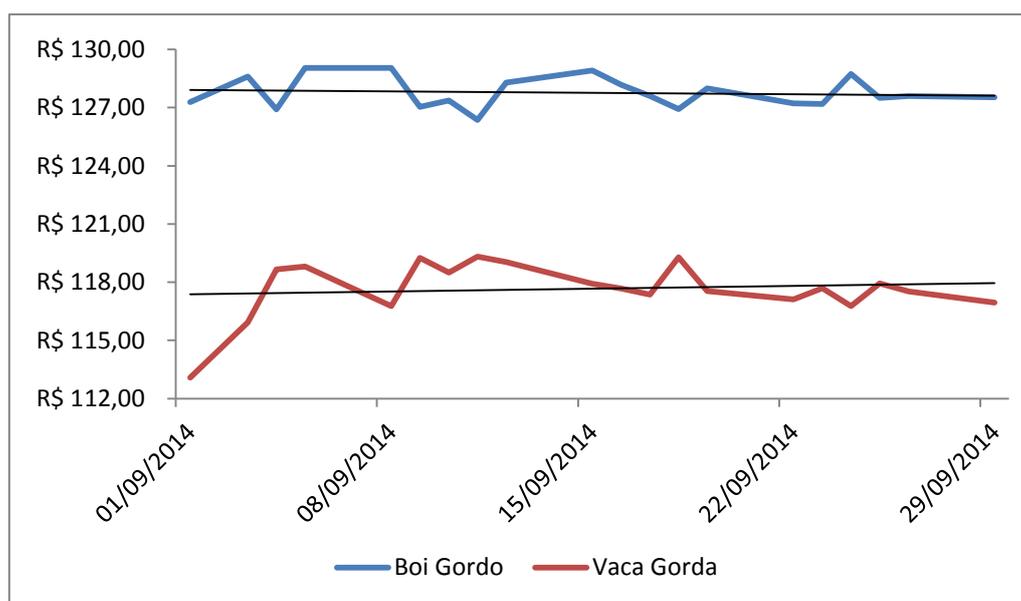


Figura 1. Comportamento do preço da arroba do boi gordo e da vaca gorda no mês de setembro de 2014, no estado do Paraná.

## Novilho e Novilha apresentam queda

O indicador de preços LAPBOV/UFPR da arroba do novilho precoce apresentou em setembro uma desvalorização de 2,15%, em relação ao primeiro e ao último dia do mês. A média ficou em R\$ 128,15, ainda sim mostrando um aumento de 1,06% em relação à média do mês anterior. A arroba da novilha precoce acompanhou a do novilho precoce, fechando o mês em queda de 2,62% em relação ao primeiro e ao último dia do mês. A média ficou em R\$ 123,16, valor 0,91% mais alto que a média do mês de agosto.

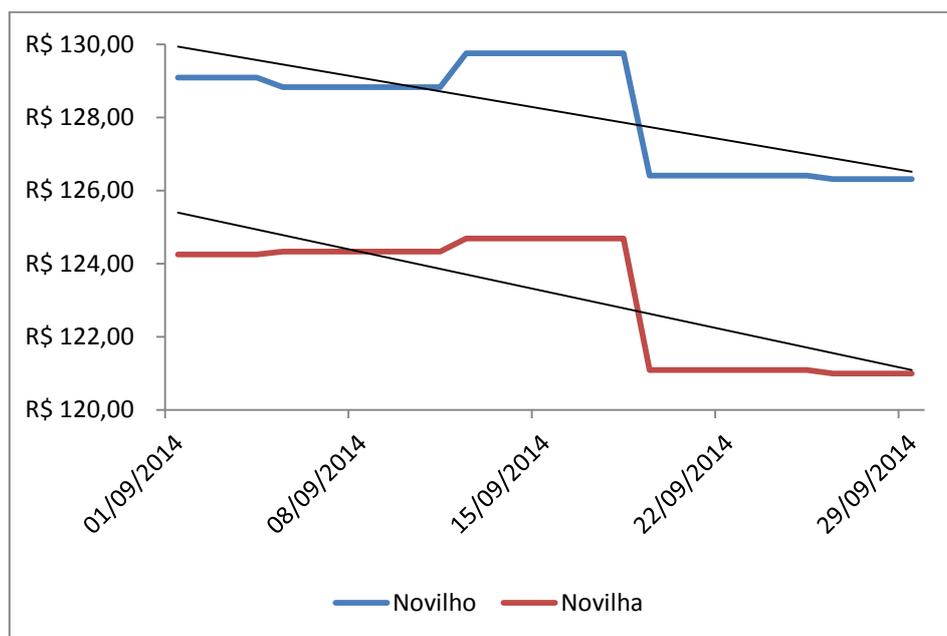


Figura 2. Comportamento do preço da arroba do novilho precoce e da novilha precoce no mês de setembro de 2014, no estado do Paraná.

## Bezerro termina o mês em queda

O indicador de preços do bezerro LAPBOV/UFPR fechou o mês de setembro com média de R\$ 957,12, tendo uma significativa alta de 6,42% em relação à média do mês de agosto. Iniciou o mês a R\$ 907,00, chegando à R\$ 1.018,15 na quarta semana, registrando queda na última semana do mês, cotado a R\$ 974,42.

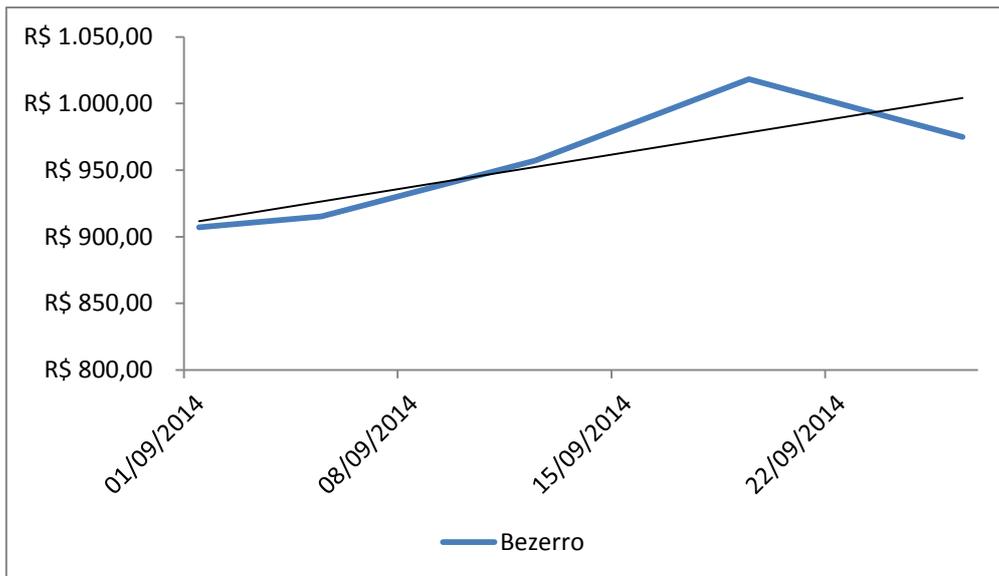


Figura 3. Comportamento do preço do bezerro no mês de setembro de 2014, no estado do Paraná.

## Para o próximo mês...

No mês de setembro, boi gordo e da vaca gorda seguem estáveis, mesmo depois da arroba valorizada de agosto. Ao que as pesquisas indicam, o preço deve se manter durante o próximo mês, o que é boa notícia ao produtor. No campo do novilho e da novilha precoce a arroba não deve mostrar uma variação muito diferente para o mês de outubro. A instabilidade no preço do bezerro pode perdurar, mas, como nos meses anteriores, sem quedas ou altas bruscas.

## Você Sabia?

É aproveitado muito mais do boi do que se imagina. Dentre os subprodutos não comestíveis bovinos temos: a bÍlis tratada que é usada em produtos farmacêuticos. A pele tratada, chamada de couro, que é utilizada na fabricação de diversos itens. Da pele do boi extrai-se o colágeno, utilizado em cosméticos. Das glândulas do boi são extraídas substâncias usadas em medicamentos e perfumaria. Do intestino produzem-se fios usados em cirurgias. A gordura é aproveitada para fazer sorvetes e produtos de confeitaria. O sebo serve para produção de velas, sabão e sabonetes perfumados. Dos pelos do boi são fabricados pincéis, escovas de cabelo, de roupa e de limpeza. Muitos já ouviram falar que a gelatina que se come vem do boi. Na verdade, os tendões e ligamentos é que são transformados em gelatina. Dos chifres são extraídos componentes usados no pó do extintor e fazem-se, também, pentes e botões. Os ossos são usados na produção de farinhas utilizadas na alimentação de animais e aves. Até o sangue dos bovinos é aproveitado para produção de plasma, soro e farinha de sangue ou sangue solúvel. A mucosa do bicho vai para a indústria de laticínios, para a fabricação do coalho.

O boi se firma como um dos poucos animais no mundo com 100% de aproveitamento.

Fonte: Embrapa

Autores: Lorena Soler, Pedro Henrique Busto Silva, 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: Amanda P. Santos, Bruno J. C. Ogibowski, Carla Pöpper, Ellen Marena O. Silva, Greici J. Parisoto, Heitor S. Fam, Heloisa F. Couto, Lorena Soler, Paola Cristina I. da Luz, Pedro Henrique B. Silva, Tarcisio R. Mella, Victor A. F. Codognio.