ECONOMIA

A GAZETA

AGRONEGÓCIO

Instituto Jones dos Santos Neves

Produção de ovos é a 2ª do país

Santa Maria de Jetibá é referência nacional, com 4 milhões de aves, que produzem 2,8 milhões de ovos



Fotos de Gildo Loyola

Produção

Santa Maria, que tem 200 granjeiros, responde por 87% da produção do Espírito Santo; 40% dos ovos atendem ao mercado interno e 60% vão para consumidores de Minas, Rio, Bahia e São Paulo

Rita Bridi

om uma produção diária de 2,8 milhões de ovos, Santa Maria de Jetibá é o segundo produtor nacional. O setor enfrenta, naprimavera e verão (até o Natal), o período de menor consumo, quando há retração na atividade. Na Quaresma, quando muitas pessoas, por tradição religiosa, reduzem a ingestão de carne, o consumo de ovos aumenta.

O plantel de postura no município é de cerca de quatro milhões de aves, informa o diretor técnico da Cooperativa Agropecuária Centro-Serrana (Coope-Avi), Fábio Moura Passos. São cerca de 200 produtores de ovos no município, somados os de grande porte e os pequenos produtores. A atividade é responsável por 14 mil empregos diretos e 12 mil indiretos no Estado.

Santa Maria de Jetibá responde por aproximadamente 87% da produção de ovos no Estado. O mercado capixaba consome 40% do que é produzido no município. Já os mercados de Minas Gerais, Rio de Janeiro, Bahia e São Paulo (uma pequena fatia) absorvem 60% da produção.

A atividade é rentável, admite Florêncio Augusto Berger Neto, sócio-proprietário da Granja Santa Maria, uma das maiores do município. É um segmento em expansão, mesmo porque o consumo de ovos no país está crescendo. Ele ressalta, entretanto, que os custos elevados dos insumos para a produção da ração, acabam por reduzir o lucro dos granjeiros.

Preço

Hoje o preço médio da caixa de ovos, com 30 dúzias, é R\$ 35,00. No período de melhor remuneração, o preço da caixa chegou a R\$ 45,00. A Granja Santa Maria tem 600 mil aves, distribuídas por 45 galpões, que produzem diariamente mil caixas de ovos, ou seja 360 mil ovos.

O município, destaca Berger, é referência nacional em qualidade. A rotatividade da produção é alta, garantindo que o produto chegue ao mercado consumidor em até 24

se pode dizer para a produção. O Espírito Santo está localizado próximo aos maiores centros de consumo, garantindo maior rapidez na entrega da produção.

Ração

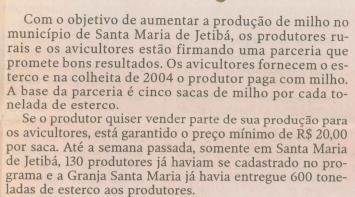
O maior custo na cadeia produtiva é a ração. Como os insumos são comprados fora do Estado, o preço do frete contribui para aumentar o custo. E em período de retração do consumo do ovo, a margem de lucro do produtor é muito apertada, destaca o diretor da Coope-Avi.

A soja e o milho são os principais componentes da ração, respondendo por 80% do seu custo. O milho responde por 75% do volume. Para se ter uma idéia do custo do transporte, basta dizer que em uma carreta de milho, 38% vai para a transportadora. Na mesma carreta, o transporte da soja representa 15% do custo.

Para reduzir o custo da ração para os seus 1.670 associados, a Coope-Avi, construiu uma fábrica de ração, com capacidade para a produção de 27 toneladas/dia, ou seja 216 t/mês. A fábrica da Coope-Avi é a maior do Estado, mas a produção atual é de apenas 13 t/hora, o equivalente a 110 t/dia.

Para os associados, o saco de ração custa R\$ 20,77. O preço, garante, Moura, é 50% mais barato que o do mercado. A produção de ração para postura atende aos municípios de Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa e Domingos Martins. O alimento para o gado é vendido nos municípios de Aracruz, Linhares, Serra e Santa Leopoldina.

PARCERIA ELEVA PRODUÇÃO DE MILHO



O programa está sendo desenvolvido em uma parceria que envolve a Associação dos Avicultores do Espírito Santo (Aves), a Igreja Luterana, o Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo (Mepes), as secretarias municipal e estadual de Agricultura, e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

O Incaper fornece as sementes para o produtor. Por cada quilo de semente recebida para o plantio do milho, ele se compromete a devolver dois quilos ao Incaper. "É uma injeção de ânimo para o produtor que estava desestimulado a plantar milho", destaca o sócio-proprietário

tar milho", destaca o sócio-proprietário da Granja Santa Maria, Florêncio Augusto Berger Neto.

Segundo ele, o programa é interessante para todos os que integram a parceira. O produtor, destaca, é um dos grandes beneficiados, uma vez que o financiamento do esterco tem custo zero. Ele avalia que os produtores de olerícolas também serão beneficiados porque poderão utilizar parte do esterco para as demais culturas.

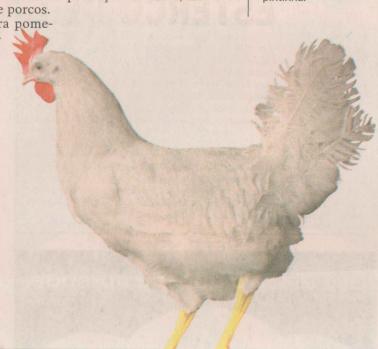
Berger lembrou que o programa tem também grande importância do ponto de vista social e cultural. Ele lembrou que a cultura do pomerano é de grande ligação com o milho que é usado na produção do brote, na criação de galinhas e de porcos.

"Este lado da cultura pomerana estava se perdendo, por conta dos reduzidos plantios de milho. Agora com o estímulo que os produtores estão recebendo para plantar milho, parte da cultura pomerana será resgatada", destacou.

Ciclo de vida

Idade traz a desvalorização

Com apenas um dia de vida, uma pintinha. que vai se transformar em uma galinha poedeira, custa R\$ 1,25. Ela chega na granja e é vacinada. alimentada e cuidada. pelo período de seis meses, quando comeca a produzir ovos. Seu primeiro ciclo produtivo é de oito meses. Depois, quando entra na muda, passa por uma dieta rígida, sendo obrigada a perder 30% de seu peso. Após o segundo ciclo de postura, 30 dias após a muda, é encerrada sua vida produtiva. Com 21 meses de idade, é então, descartada pelo granjeiro, e vendida por apenas R\$ 0.90. 23% menos que uma pintinha.



horas. Ele destaca que 90% da produção sai da granja no mesmo dia, garantindo ovos frescos para o consumidor, que está cada vez mais exigente.

Se a logística para a matéria-prima, por conta das com-pras feitas no Centro-Oeste, é desfavorável, o mesmo não

DICAS PARA O CONSUMIDOR

- O presidente da Cooperativa Agropecuária Centro-Serrana (Coope-Avi), Argêo João Uliana, dá algumas dicas para o consumidor a respeito do ovo:
- O ovo tem, na casca, uma película protetora. Ao ser lavado a durabilidade é reduzida em 50%, porque a película é retirada.
- Se a dona-de-casa acha que o ovo não está limpo e que deve ser lavado, a dica é lavar e consumir o mais rápido possível.

- O ovo lavado tem a durabilidade de apenas alguns dias. Então a orientação é: lavar e consumir em menor tempo possível, ou então, lavar o ovo apenas quando for consumi-lo.
- Na geladeira, o ovo não deve ser colocado na porta, embora os fabricantes reservem um lugar para eles, justamente na porta
- dos refrigeradores. Se ficar na porta, o movimento constante de abrir e fechá-la contribui

- para a deterioração da parte interna do ovo. Se ficar em local em que não sofra movimentos bruscos, sua resistência é major.
- Quando o ovo é fresco. ao ser colocado na frigideira a gema fica bem iuntinha, a clara é mais consistente e, depois de frito. o tamanho é pequeno.
- Ouando a gema se espalha e a clara tem pouca consistência, como se tivesse água, saiba que o ovo não é fresco. Nesse

- caso, é melhor não demorar muito para consumi-
- Os produtores de ovos estão colocando na parte externa das caixas o dia em que o ovo foi colhido e o prazo de validade. O consumidor que estiver atento pode sempre comprar ovos frescos.
- A durabilidade em clima normal, em temperatura ambiente, é de 15 dias. Quanto mais elevada for a temperatura, mais rapidamente o ovo se deteriora.

Se o consumo for rápido, não há necessidade de quardar na geladeira. Se demorar mais, é aconse-

não deve fazer estoques.

Compras semanais ou

dicadas

THE RESERVE AND THE PARTY OF TH

- lhável guardar na geladeira logo que for comprado O ideal é consumir o ovo no prazo de 15 dias. Para evitar que o produto se deteriore, o consumidor
- quinzenais são as mais in-O ovo é rico em proteínas e é recomendável a ingestão de um ovo por

- dia. A maneira mais saudável para o consumo é cozido.
- Segundo o cardiologista e nutrólogo Sérgio Puppin, o ovo é a mais completa fonte de vitaminas. minerais e aminoácidos.
- Nas palestras que faz pelo país o médico, desmistifica a crenca de que o ovo aumenta o colesterol de quem o consome, com uma frase bem-humorada; "Se ovo fizesse mal o pintinho já nascia enfartado".