

# INFORMATIVO

## SUÍNO PAULISTA

### MERCADO DE GRÃOS

#### Atlante Corretora informa:

O mercado inicia a semana com um pequeno aumento do câmbio agora as 14 horas cotado a R\$5,57. Apesar deste aumento o mercado de farelo de soja em Chicago sem força e no mercado doméstico ótimas oportunidades no embarque imediato!

Outro fator que alivia o mercado de farelo para o segundo semestre é a divulgação do Conselho Nacional de Política Energética (CNPE) do aumento da mistura obrigatória de biodiesel no diesel de 14% para 15%, o B15. Farelo hoje cotado no spot a R\$ 1.450,00.

Fonte: Alfredo Souza

### CONSÓRCIO SUÍNO PAULISTA

#### Consórcio realizou Comissão de Licitação:

Na última quinta-feira (11) o Consórcio Suíno Paulista, realizou a Comissão de Licitação da TP 376 Antibióticos.

Participaram 12 consorciados, 06 fornecedores foram contemplados com algum negócio nos 07 produtos licitados.

O valor da compra foi de R\$ 3.189.545,04 com entrega prevista para o mês de agosto, conforme programação das entregas.

Fonte: APCS | CSP

### EU VOU

**O Dia do Suinocultor, comemorado em 24 de julho**, é uma data importante para reconhecer e valorizar o trabalho de todos que se dedicam à suinocultura, contribuindo para o desenvolvimento do agronegócio e da produção de proteína animal no Brasil. APCS irá fazer um almoço aos suinocultores no hotel Premium em Campinas/SP para homenageá-los. Clique e ouça as confirmações de quem não irá perder este evento:

**Carlos Alberto Cunha**  
Fazenda Santo Ignácio de Loyola



### VOCÊ SABIA

#### Banha de porco é melhor que óleo de soja?

**Saiba como a banha de porco superou o óleo de soja em um estudo brasileiro. Resultados surpreendentes sobre colesterol e saúde.**

Estudo brasileiro levanta a polêmica e mostra que a gordura do porco pode até ajudar a manter o colesterol bom!

Você já imaginou que a banha de porco, tão criticada por muito tempo, poderia ser mais saudável que o óleo de soja? Pois foi exatamente isso que um estudo feito no Paraná apontou.

Durante três meses, pesquisadores acompanharam pessoas que só usaram banha para cozinhar e outras que ficaram apenas com óleo de soja.






O resultado surpreendeu: quem usou óleo de soja teve uma queda grande no HDL, conhecido como “colesterol bom”, além de aumento do colesterol ruim, dos triglicerídeos e até ganho de peso.

Já o grupo que consumiu banha manteve o colesterol bom estável e não engordou. Segundo os pesquisadores, isso acontece porque a banha tem quase metade da sua composição formada por gorduras monoinsaturadas – as mesmas encontradas no azeite de oliva – e ainda é rica em vitaminas A, D e E.

Apesar da descoberta, os especialistas lembram que, como qualquer gordura, a banha deve ser consumida com moderação. Mas o estudo reacende a curiosidade sobre como alguns ingredientes antigos podem ser aliados na cozinha quando usados do jeito certo.

Fonte: Agrimidia

### INDICADORES

-  Preço do Suíno Vivo (SP): R\$ 164,00/@
-  Preço do Suíno Abatido (SP): R\$ 12,30 | 13,20
-  Preço do Milho sc 60kg (SP): R\$ 62,91
-  Preço do Boi vivo (SP): R\$ 299,70/@
-  Preço da Soja sc 50kg (SP): R\$ 136,14