

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

MERCADO DE SUÍNOS

Veja como está o Mercado de Suínos nos outros estados



Frederico Tannure Filho - Mato Grosso

O mercado de suínos em Mato Grosso segue estável, com os negócios acontecendo dentro da cadência normal para o período.

A oferta de animais está mais equilibrada, e os pesos de abate vêm se normalizando gradativamente, refletindo um melhor ajuste entre produção e demanda.

Apesar de ainda não haver fatores que indiquem uma recuperação mais expressiva nos preços, o cenário também não demonstra pressão adicional de baixa. Com isso, a expectativa do setor é de manutenção dos preços na próxima semana, acompanhando o ritmo atual das negociações e do escoamento da produção.

O mercado segue atento ao comportamento da demanda da indústria e ao volume de animais disponíveis, mas, neste momento, o sentimento predominante é de estabilidade.



Jacir Dariva - Paraná

"Nos últimos dias, tivemos valores pagos aos produtores que chegam a ser constrangedores. Em algumas regiões, os preços atingiram patamares de R\$ 4,40/kg.

Atualmente, estamos trabalhando com valores entre R\$ 0,25 e R\$ 0,40 acima desses níveis, proporcionando uma leve melhora na remuneração ao produtor.

Também já observamos uma redução na oferta de animais prontos para abate no campo, fator que pode contribuir para um melhor equilíbrio entre oferta e demanda nas próximas semanas."



Clique para ouvir Odanir Farinella Paraná

BOLSA DE SUÍNOS

apcs
ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE CRIADORES DE SUÍNOS

BOLSA DE SUÍNOS

MEZO WOLTERS

QUINTA-FEIRA 25/06 ÀS 11 HRS.

SAÚDE ANIMAL

Vacinação contra salmonela reduz mortalidade em 54% na suinocultura

Estudo mostra que imunização melhora a saúde dos rebanhos e aumenta a rentabilidade das granjas.

Fonte: Canal Rural, com edição Agrimídia

MITO OU VERDADE ?

"Você sabia? Muitas informações sobre a carne suína ficaram no passado. Conheça os fatos e surpreenda-se!"

MITO OU VERDADE?

"A carne suína precisa ser muito bem passada para ser consumida."

✗ Mito!

Antigamente essa recomendação era mais comum, mas hoje a carne suína **pode ser preparada de forma semelhante a outras carnes**, desde que atinja a temperatura interna adequada para garantir a segurança alimentar.

O ponto certo é o que garante sabor, suculência e segurança! Use um termômetro culinário: a temperatura interna ideal é de 63°C.

SEGURANÇA E SABOR ANDAM JUNTOS!

O EXCESSO DE COZIMENTO PODE, INCLUSIVE, DEIXAR A CARNE MAIS SECA E MENOS SABOROSA.

EMPRESAS ASSOCIADAS

