

OPINIÃO

Quarentenário do IAC está se adequando a novas exigências do Ministério da Agricultura

Carla Gomes (*)

Instalações, incluindo laboratórios e casa de vegetação, além de protocolos e procedimentos adotados foram aprovados na fiscalização.

O Quarentenário do Instituto Agronômico (IAC), de Campinas, está de acordo com elevada qualidade e rigor científicos. Esta conclusão resulta de fiscalização feita por fiscais do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), em 10 de outubro passado. A vistoria foi direcionada às novas exigências do Ministério, que tiveram início em agosto e passaram a cobrar a realização de maior número de análises fitossanitárias, principalmente nas áreas de virologia e bacteriologia, incluindo análises moleculares mais refinadas.

Além de visitar toda a estrutura física da Unidade, as fiscais checaram também os métodos de análise adotados. “Quando a fiscal viu que a Martha realizou a identificação de um determinado patógeno quarentenário, ela constatou a qualidade do trabalho. Isso mostra a importância do investimento em pesquisa científica. No Quarentenário, nossa atuação não se limita ao serviço de quarentena especializado, nós fazemos também análise e pesquisa científica para desenvolvimento de protocolos de análises fitossanitárias, resultando em alta qualidade e segurança”, comenta Roberta Uzzo, pesquisadora e diretora do Centro de Fitossanidade, que gerencia o Quarentenário.

“A doutora Martha Passador desenvolveu e organizou alguns primers (pequena sequência de nucleotídeos) e sequências de DNA sintéticas (controles positivos) para identificação de pragas quarentenárias. Isso mostra que temos dentro do IAC uma pesquisadora com competência para desenvolver esse estudo e com essa precisão para contemplar as exigências do Ministério da Agricultura”, afirma Roberta.

Martha implementou o laboratório de Biologia Molecular do Quarentenário IAC e é responsável pelas análises por meio de técnicas de biologia

molecular por PCR. O método colabora para a emissão de resultados mais seguros para a segurança fitossanitária nacional.

O Quarentenário IAC é composto por casas de vegetação, câmaras frias, laboratórios para as análises fitossanitárias dos materiais, novas metodologias como as técnicas envolvendo biologia molecular (PCR) e outras com maior especificidade e precisão.

Quarentenário IAC integra a defesa vegetal do Brasil

A Unidade, instalada na fazenda Santa Elisa do IAC, em Campinas, teve este ano recorde de acessos, chegando, até outubro, a 24.826. As quarentenas, totalizando 143 no mesmo período, também devem ser a de maior número desde 2020, que tiveram os menores registros, em razão da pandemia. A quarentena é o material vegetal total que entra no Quarentenário. O acesso é cada material vegetal individualmente geneticamente entre si.

Chegam ao Quarentenário materiais das seguintes culturas: soja, milho, trigo, tomate, melão, melancia, agave, mirtilo, cereja, ornamentais, eucalipto, couve-flor, cana-de-açúcar, videira, estêvia, sorgo, brócolis, pepino, abobrinha e cenoura, entre outros.

Esses materiais, que entram no Brasil para serem utilizados por empresas ou por instituições de pesquisas, têm origens diversas, como Estados Unidos, Alemanha, Itália, Austrália, Holanda, Espanha, Bélgica, Dinamarca, França, Nova Zelândia, Índia, Bangladesh, Japão, China, Guatemala, Tailândia, Chile, Peru, México, Argentina, Paraguai, Colômbia Porto Rico e África do Sul.

Confira os números dos últimos quatro anos:
2020 - 9.972 acessos e 141 quarentenas
2021 - 17.944 acessos e 221 quarentenas
2022 - 14.675 acessos e 142 quarentenas
2023 - 16.037 acessos e 159 quarentenas
2024 - 24.826 acessos e 143 até outubro

(*) MTb 28156 – Assessora de comunicação IAC.

Consórcio de culturas eleva sustentabilidade e produtividade

A integração das lavouras de grãos e pastagem com braquiária em uma fazenda de Mato Grosso mostra-se um método eficiente, gerando benefícios econômicos e ambientais, além de transformar o solo em um aliado do produtor

O uso do consórcio agrícola ganha força no Brasil, especialmente em regiões de clima desafiador. A prática de plantar diferentes culturas na mesma área promete melhorar a saúde do solo, controlar pragas e ervas daninhas e, acima de tudo, aumentar a produtividade agrícola. A experiência de produtores locais mostra que esse método beneficia o meio ambiente e também proporciona uma economia significativa.

Em uma propriedade de 2.500 hectares em Jaciara, em Mato Grosso, o consórcio trouxe resultados expressivos para a produtividade e a sustentabilidade. A prática, que envolve o plantio simultâneo ou em sequência de culturas variadas, criou uma “palhada” de proteção no solo, reduzindo a temperatura e preservando a umidade. De acordo com Bruno Eduardo Cavamura, engenheiro agrônomo e representante de vendas da Sell Agro, responsável pela condução das lavouras, a palhada funciona como uma espécie de camada protetora, diminuindo em até 10 graus a temperatura do solo em épocas mais secas, o que ajuda a manter a umidade e a saúde das plantas.

Essa cobertura de solo é uma das grandes vantagens do consórcio. Ao criar uma barreira contra a luz solar direta, a palhada mantém a terra fresca e úmida, uma característica importante em regiões onde a precipitação é irregular. Estudos indicam que a retenção hídrica gerada pela integração pode resultar em ganhos de produtividade de 6 a 12 sacas de soja por hectare em anos de seca, variando conforme o talhão, um aumento significativo na rentabilidade. “Esse ganho faz toda a diferença no bolso, especialmente em períodos críticos”, destaca Cavamura.

Raízes profundas, maior nutrição

A braquiária, gramínea de raízes profundas que pode atingir até dois metros de profundidade, desempenha um papel central nesse sistema. Suas raízes ajudam a fixar carbono e reter nutrientes, contribuindo para a formação de matéria orgânica no solo. “É como se o solo tivesse uma vida própria: a braquiária, ao morrer, deixa raízes que se transformam em matéria orgânica e criam microporos essenciais para a estrutura e fertilidade do solo”, observa o engenheiro agrônomo. Esses microporos não só facilitam a infiltração de água, mas também melhoram a aeração, reduzindo a erosão e promovendo a retenção de umidade.

Esse processo de decomposição é essencial para a criação de uma estrutura que facilita a oxigenação e permite que a água alcance camadas mais profundas. A decomposição gradual das raízes cria canais naturais por onde a água percola no solo, evitando que a chuva escorra superficialmente e cause erosão. Assim, o solo



fica mais preparado para enfrentar períodos de estiagem, com uma estrutura que armazena água para as culturas de maneira eficiente.

Redução de defensivos

Outro aspecto positivo do consórcio é a redução do uso de defensivos agrícolas. A rotação e diversidade de culturas, como a combinação de leguminosas (soja) com gramíneas (milho e braquiária), reduzem o ambiente favorável para pragas e doenças, o que diminui a necessidade de pesticidas. “Com menor pressão de pragas e ervas daninhas, o produtor pode economizar em produtos químicos, além de reduzir o impacto ambiental”, explica Cavamura.

A aplicação de defensivos agrícolas, inclusive, passou por uma revolução tecnológica nos últimos anos. Atualmente, a propriedade em Jaciara utiliza adjuvantes multifuncionais, que são produtos que otimizam a aplicação dos defensivos na calda, potencializando a absorção das plantas e reduzindo o volume necessário. “Com o uso de adjuvantes, conseguimos reduzir o volume de insumos aplicados, de 120 para 30 litros por hectare, um ganho impressionante em eficiência e economia”, relata Alexandre Gazoni, engenheiro agrônomo e diretor comercial da Sell Agro. A tecnologia também permite uma aplicação terrestre ou aérea mais precisa, incluindo o uso de drones, o que amplia as possibilidades de manejo e controle.

Além da eficiência, o adjuvante auxilia na ordem de mistura dos produtos aplicados, evitando reações indesejáveis que possam comprometer a eficácia dos defensivos. “Hoje em dia, a tecnologia nos ajuda a misturar vários

produtos sem riscos de reações químicas prejudiciais, o que otimiza o manejo e os resultados na lavoura”, complementa Gazoni.

Maximizando o uso do solo

Em algumas propriedades, a estratégia vai além das culturas vegetais e integra também a pecuária. Nessas áreas, o gado é solto para pastar sobre os resíduos das culturas, aproveitando o material remanescente, como espigas de milho deixadas no campo. Esse sistema de integração lavoura-pecuária promove uma economia circular, onde cada etapa maximiza o aproveitamento dos recursos disponíveis. A presença dos bois traz benefícios adicionais para o solo, ao promover a reciclagem de nutrientes e a fertilização natural da área.

Cavamura observa que, em anos de boas colheitas, os resíduos da colheita de milho são suficientes para alimentar o gado, gerando economia com rações e aproveitando uma ‘brecha’ no ciclo produtivo. “Essa integração é uma ferramenta valiosa para quem quer manter o solo fértil e obter retorno econômico em mais de uma frente”, destaca.

O manejo, aliado a tecnologias de ponta, revela-se uma estratégia essencial para a agricultura moderna, que precisa ser tanto produtiva quanto sustentável. Ao integrar práticas inovadoras com o respeito aos ciclos naturais, os produtores rurais estão construindo um futuro ainda mais promissor. “O consórcio é uma solução econômica e ambiental que beneficia a todos. Buscar tecnologia para aperfeiçoar o processo vai garantir melhores resultados. Esse é o caminho”, finaliza Gazoni.

Mercado de laticínios aposta em tecnologia para driblar custos de produção e manter expansão

Um levantamento da Mintel lançado em setembro aponta que 87% dos consumidores brasileiros compraram algum tipo de iogurte para comer e 88% alguma bebida láctea para beber nos três meses anteriores à pesquisa. No entanto, o estudo também revela que 44% dos clientes são motivados a comprar pelo preço, ressaltando a necessidade desse mercado de inovar para manter a qualidade dos produtos sem encarecê-los.

Para Hamilton Monteiro, Gerente Comercial Laticínios da Alibra Ingredientes, referência em ingredientes inovadores para a indústria alimentícia e o mercado food service, a tecnologia é fundamental para suprir essa demanda. “Os lácteos naturalmente têm uma alta penetração, mas também diversos desafios na sua cadeia produtiva, que vão desde as mudanças climáticas até incertezas ligadas aos fornecedores globais”, diz.

Junto da sensibilidade aos preços, Tatiana Dantas, Gerente de Marketing da empresa, reforça que a inovação tecnológica é essencial para atender às novas exigências do consumidor. “As indústrias têm a oportunidade de criar sabores, texturas e formatos disruptivos para conversar com diferentes preferências. Estamos falando de dietas específicas, opções doces e salgadas, bebidas proteicas, produtos on-the-go, embalagens sustentáveis, entre muitas outras”, complementa.

Novas tecnologias, novas categorias

Com os esforços para inovar, o mercado de lácteos vem observando várias categorias dispararem seu crescimento, impulsionado pela demanda crescente por produtos com apelos voltados à saúde. Um grande exemplo disso são as bebidas lácteas proteicas que possuem em sua composição o caseinato, uma proteína derivada do leite, utilizada em produtos funcionais devido ao seu alto valor biológico e nutricional.



Ou ainda é possível citar os produtos que proporcionam experiências sensoriais diferenciadas. A pesquisa da Mintel mostra que 30% daqueles que pertencem a classes AB se destacam nas compras de sabores indulgentes (principalmente de sobremesa), enquanto 27% dos consumidores são motivados a comprar iogurtes pela saudabilidade.

Monteiro explica que os ingredientes naturais, estabilizantes e espessantes são algumas das soluções mais usadas pela indústria para realizar essas diferentes aplicações. “São recursos que aliam ou priorizam aspectos como prazer, saúde, praticidade e versatilidade, portanto podem ser as saídas para que as marcas atinjam o seu público-alvo com mais rapidez e gastando menos”, afirma.

Movimentações no mercado nacional

No Brasil, já existem algumas empresas que estão aumentando os investimentos em Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I) para impulsionar o mercado de lácteos. A própria Alibra é uma delas, já que conta com uma tecnologia

e um corpo técnico capazes de simular a criação de diversas soluções, proporcionando aos parceiros a oportunidade de testar e ajustar as formulações antes da produção em larga escala.

Além disso, a companhia possui uma linha exclusiva de ingredientes para aplicação na área, a LacSystem, que aprimora características como corpo, textura, viscosidade e estabilidade dos produtos. Dentre eles, estão categorias como queijos culinários (parmesão ralado, requeijão, cream cheese, creme de ricota, etc.), sobremesas lácteas (flans, pudins e mousses), iogurtes (tradicional, proteicos, gregos, Petit Suisse), entre outras.

“A LacSystem é um dos nossos carros-chefe justamente porque enxergamos uma urgência latente na evolução da indústria de lácteos”, ressalta Tatiana. “A chegada e o desenvolvimento de soluções personalizáveis como essa enfatizam que o mercado continuará pedindo por processos produtivos que unam economia, escalabilidade e inovação nos próximos anos”, finaliza.

Guima Café participa do concurso Coffee of the Year 2024 na Semana Internacional do Café

Os participantes são submetidos a rigorosas etapas de avaliação, com uma primeira fase em que amostras de diversas regiões do país são torradas e analisadas por profissionais licenciados pelo Coffee Quality Institute (CQI). Na etapa final, as 15 melhores amostras – 10 de arábica e 5 de canéfora – são degustadas por compradores e visitantes da feira, que escolhem os vencedores. “Estamos honrados em participar do Coffee of the Year 2024, que valoriza a dedicação e o cuidado dos produtores brasileiros”, afirma Vinícius Nogueira, supervisor de qualidade do Guima Café. “É uma oportunidade de apresentar ao público o nosso café especial, que representa a qualidade do Cerrado”, diz.

Reconhecido globalmente, o Guima Café carrega o título de vencedor do Prêmio Internacional de Café Ernesto Illy, que premia produtores com práticas sustentáveis e alta qualidade sensorial.

Localizado em Patos de Minas, o café é cultivado pela São Mateus Agropecuária, que combina inovação e práticas de agricultura regenerativa para preservar o bioma do Cerrado Mineiro. Com um portfólio diversificado, que inclui rótulos como o Lobo Guará, o Tatu Drip Coffee e o Siriema, o Guima Café aposta em sabores complexos e refinados, refletindo a riqueza do terroir mineiro.

Além de sua excelência no sabor, o Guima Café se destaca pelo compromisso com a sustentabilidade. Entre as práticas adotadas pela fazenda estão a rotação de culturas, o uso de compostagem e a cobertura do solo, visando a regeneração do solo e a conservação ambiental. Essas ações contribuem para a produção de um café que alia qualidade e respeito ao meio ambiente, certificações que reforçam o posicionamento da marca no mercado de cafés especiais.