

## Nova fábrica de motosserras em São Carlos

Entrou em funcionamento a nova fábrica da Husqvarna, empresa do grupo Electrolux, projetada inicialmente para construção de motosserras. A empresa vai aproveitar uma unidade da Electrolux antes voltada para a montagem de aparelhos de ar condicionado, que foi transferida para Manaus. Construída em São Carlos, interior de São Paulo, em uma área total de 280.000m<sup>2</sup>, a fábrica trará inicialmente mais de 300 oportunidades de empregos diretos e indiretos. O investimento inicial ficou em cerca de 5 milhões de reais.

Com uma área construída de 2.500m<sup>2</sup>, a fábrica terá uma capacidade total de 120 mil unidades e produzirá no início de sua operação dois modelos de motosserras, denominados 61 e 268. A produção inicial deverá ultrapassar 40 mil unidades, estando prevista sua exportação para o Mercosul, outros países da América Latina e Europa. Os equipamentos e ferramentas para produção da fábrica vieram da Suécia. Os fornecedores nacionais, concentrados em Minas Gerais, São Paulo e Região Sul do Brasil, estão em fase de contratação, para que já em 2001 o índice de nacionalização atinja o patamar de 65%. Também a partir do próximo ano deverá ter início a produção de outros modelos e produtos destinados ao mercado denominado floresta e jardim, como roçadeiras e cortadores de grama.

O público-alvo são usuários profissionais e consumidores exigentes em qualidade e tecnologia de produto.

A estratégia de implantação desta nova unidade tem como objetivo substituir as importações dos modelos citados e au-

mentar em 50% o faturamento da divisão, que atualmente é de 30 milhões de reais. Isto através de uma maior competitividade no mercado interno e com a abertura de uma nova frente de atuação com exportações.

### Principais características das motosserras "made in Brazil":

- Motor de dois tempos: incorporando a mais moderna tecnologia de motor de tempos, garantindo excepcional performance com os menores níveis de emissão de gases poluentes.

- Excelente relação peso e potência: incorporam ainda soluções inteligentes com o objetivo de reduzir as vibrações e ruídos, tornando a operação menos cansativa.

- Design otimizado: mais confortáveis, ergonomicamente bem concebidas e seguras no manuseio.

- Segurança ativa: possuem todos os dispositivos de segurança encontrados nas mais modernas motosserras produzidas no mundo, tais como freio de corrente automático, protetores de mãos e sistema de ignição eletrônica.

Como prova de empresa cidadã, a Electrolux acaba de ganhar um certificado de "Melhor desempenho na conservação do meio ambiente amazônico", entregue por um grupo de instituições formado pelo Conselho Regional de Química, Sedema, Ibama, Ipaam, Ulbra e Sebrae Amazonas.

Informações para a imprensa: Electrolux, Charlotte Ericsson, fone (0XX11) 5188-1154, (0XX11) 9633-0390, e-mail: Charlotte.ericsson@electrolux.com.br, Burson-Marsteller, Daniela Becker, fone (0XX11) 815-5277, e-mail: danielabecker@bm.com.

## Alltech esclarece sobre perigo das micotoxinas

Uma coleção de publicações sobre as micotoxinas – que são produzidas quimicamente pelos fungos e contaminam o homem e os animais por meio dos grãos e rações, constituindo grave problema de saúde em âmbito mundial – está sendo disponibilizada gratuitamente pela Alltech do Brasil, empresa de biotecnologia que produz em Curitiba, PR, aditivos naturais para rações animais, inclusive a formulação Mycosorb, extraída de leveduras vivas.

Intituladas "Micotoxinas Mensalmente", pois são escritas a cada mês nos centros internacionais de pesquisa da Alltech, as publicações mais recentes abordam as relações das micotoxinas com a saúde humana, com os animais de estimação, com o gado de corte e o de leite e com os suínos. Nas dietas dos humanos, as fontes originais de micotoxinas são os grãos e outros alimentos derivados de vegetais, principalmente milho e amendoim, mas pode haver transferências também pelos alimentos de origem animal, como fígado de boi, leite de vaca, fígado de porco, ovos e fígado de galinha.

"A contaminação por micotoxinas é um pesadelo que vem se repetindo, afetando as colheitas tanto nos campos quanto na armazenagem, misturando-se e distribuindo-se nos grãos e rações animais. A própria Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO – já adverte, desde 1995, que as micotoxinas constituem um problema complexo para os órgãos de saúde pública, e que a aflatoxina, em particular, precisa ser eliminada dos alimentos", argumenta o médico veterinário Guilherme Sprengel Minozzo, gerente geral de vendas da Alltech do Brasil.

Com pós-graduação em produção de ruminantes e especialização em Marketing de Campo pela Universidade de Purdue, Estados Unidos, ele explica que o Mycosorb é uma formulação única composta de mananoligossacarídeos extraídos da parede celular de culturas de leveduras vivas e tem efeito adsorvente na maioria das micotoxinas produzidas por fungos. "Contém microminerais na forma orgânica que atuam como ativadores de enzimas necessárias ao sistema imunológico e oferece outra grande vantagem: a de não adsorver vitaminas e minerais", completa ele.

Para obter as publicações e outras informações, a Alltech do Brasil oferece o fone (0XX41) 347-9291 e o e-mail: faleconosco@alltechbio.com.

## SLC – John Deere produz tratores hortil e fruteiros

A SLC – John Deere está produzindo os tratores específicos para serem utilizados na fruticultura e na horticultura. As versões dos tratores contêm, para cada especificação, características e configurações apropriadas. As máquinas são de 75cv e 85cv nos modelos 5600, 4x2 ou 4x4, e 5700, 4x2 ou 4x4. O principal diferencial está na capacidade de movimentação entre canteiros e entre árvores.

Os tratores na versão fruteira têm rodados mais baixos, escapamento horizontal, ausência de capota e pára-lamas com desenho especial para pomares. Os modelos para a horticultura garantem excelente visibilidade traseira e desenho especial do tanque de combustível. O sistema de levante tem nivelamento hidráulico, o que dá maior controle ao operador.

Essas características são fundamentais para operações precisas de implementos, a exemplo da colheita de batatas, que requer profundidade correta para não danificar os tubérculos. A direção, por exemplo, tem sistema firme e de rápida resposta, facilitando a

operação entre os canteiros. Os rodados são estreitos e altos, adaptando-se perfeitamente ao manejo com hortaliças.

Além das características especiais, os tratores para horticultura e fruteiro mantêm os demais itens dos modelos 5600 e 5700. A transmissão é sincronizada, com nove marchas à frente e três a ré, possibilidade de troca de marcha com o trator em movimento e reversão sincronizada para maior eficiência nas manobras. A tomada de potência (TDP) é independente, a direção é hidrostática, com bomba de alta vazão, e a plataforma de operação é confortável, com alavancas de câmbio montadas lateralmente, facilitando a operação do trator.

Mais informações pelo serviço de Consultoria de Imprensa: Mecânica de Comunicação S/C Ltda., fone (0XX11) 259-6688/1719, fax (0XX11) 256-4312, e-mail: meccanica@meccanica.com, Jornalista responsável: Neusa Galli Fróes, fone (0XX51) 388-6847/388-6848, e-mail: neusafroes@vant.com.br.

## Frango colonial chega ao mercado

Os consumidores brasileiros já têm à mesa um novo frango. Trata-se do Colonial Embrapa 041, que entrou no mercado em agosto, comercializado por uma empresa paranaense. O novo produto da Embrapa é ideal para criações semiconfinadas e agroecológicas. Por isso, sua carne é mais magra, consistente e saborosa, diferente do frango criado industrialmente, que tem mais músculo e gordura. O Colonial será criado solto e precisará de 84 dias para chegar ao peso de 2,5kg, ao contrário do frango de aviário integrado, que pode ser abatido com 42 dias. Ele é destinado ao consumidor disposto a pagar mais por um produto diferenciado e de melhor qualidade.

Mais informações poderão ser obtidas no Centro Nacional de Pesquisa de Suínos e Aves da Embrapa, em Concórdia, SC, fone (0XX49) 442-8555.

## Uso do resfriamento evaporativo na criação de frangos de corte é tema de publicação pela Embrapa Suínos e Aves

A Embrapa Suínos e Aves, Concórdia, SC, vinculada ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento, acaba de lançar, da Série Documentos nº 59, a publicação **Uso do resfriamento evaporativo (adiabático) na criação de frangos de corte**, atendendo ao objetivo de orientar e dar subsídios aos profissionais da área de avicultura quanto ao uso do resfriamento adiabático (evaporativo) na produção de aves.

No Brasil, a avicultura vem apresentando bons resultados nos últimos anos, seja na produção de carne, seja na de ovos. Esse aumento é consequência da adoção de tecnologias para maior produção e melhor conversão. Entretanto, durante o verão a indústria avícola sofre grandes perdas.

A criação de aves nas regiões tropicais e subtropicais tem sido associada ao estresse calórico resultante das altas temperaturas do verão. Como consequência desse estresse há declínio na produtividade, diminuição do consumo de ração e aumento da mortalidade.

A criação de frangos de corte em alta densidade vem sendo objeto de estudos e desperta interesses, pois pode propiciar ganhos à indústria avícola. Entretanto, com o aumento do número de aves, há maior produção de calor, aumento da temperatura e movimento restrito

de ar à altura das aves. Temperaturas elevadas, quando não são letais, afetam a produtividade das aves.

Segundo o pesquisador Paulo Giovanni de Abreu, para manter a temperatura interna do aviário, dentro da zona de conforto térmico das aves, várias alternativas têm sido sugeridas, como: orientação e dimensões dos aviários, lanternins, quebra-ventos, sombreiros, tipos diferentes de cobertura, forros, ventiladores, paisagismo circundante e materiais isolantes. Porém, essas alternativas, em muitos casos, principalmente em regiões quentes, são insuficientes para manter a temperatura ambiente de acordo com as exigências das aves, sendo necessário promover o resfriamento do ar. E esse resfriamento do ar acontece através do resfriamento evaporativo, que propicia índices satisfatórios, com maior produtividade e menor mortalidade de aves nos períodos quentes.

É possível diminuir 10°C ou mais na temperatura do ar no interior do aviário, dependendo da região climática onde será implantado o sistema de resfriamento evaporativo.

Interessados em adquirir essa publicação poderão solicitá-la junto à Área de Vendas da Embrapa Suínos e Aves pelo fone (0XX49) 442-8555.

Texto de Tânia Maria Giacomelli Scolari, Reg. Prof. 4.957/MTB-RS.

## Começa a operar o "Sistema All Dry", que oferece equipamento e consultoria para secagem de alimentos em escala comercial

O desidratador All Dry®, um equipamento especial para secagem de alimentos, acaba de ser lançado no mercado. A tecnologia All Dry® consiste em um processo agroindustrial de desidratação de frutas, verduras, legumes, sementes, plantas e carnes, em escala comercial, com absoluto controle técnico e sanitário.

Este equipamento acaba com o desperdício, seja por questões de safra, seja por problemas com transporte, preços, ou, ainda, hábitos de colheita, manuseio e embalagem inadequados. Frutos de colheita tardia e frutos batidos podem ser beneficiados.

Além do desidratador, a All Dry® - Tecnologia de Desidratação, em parceria com a Uniplan Planejamento e Pesquisa Ltda., oferece a consultoria para atuar no mercado de alimentos desidratados.

A consultoria informa os procedimentos para atuar na área de desidratação de alimentos indicando os equipamentos necessários, processamento desde o recebimento da matéria-prima até a embalagem final, instalações civis, comercialização da produção no mercado interno e externo e financiamentos de longo prazo com linhas do BNDES como Finame, Finep e quaisquer outras.

A All Dry®, empresa responsável pela produção deste equipamento, investiu recursos expressivos para a pesquisa e para o desenvolvimento inicial do equipamento. A tecnologia utilizada em sua fabricação obedece a rigorosas normas sanitárias nacionais e internacionais.

O desidratador é composto por módulos que ocupam 3,58m<sup>2</sup> e oferecem uma área de secagem de 54,25m<sup>2</sup>. Pode ser ampliado em até quatro módulos formando um pequeno túnel com 217m<sup>2</sup> de área de secagem.

A câmara de secagem (ou desidratador) produzida em aço inox, AISI 304, atóxico e especial para alimentos, apresenta controles automáticos de temperatura e de velocidade do ar em fluxo negativo, precisão de regulabilidade, facilidade para limpeza periódica e capacidade para processar até 1t por batelada em cada módulo. Este processo alimentado por matéria-prima fresca garante produtos uniformes e corretamente desidratados.

### Tecnologia x produtividade

Com tecnologia limpa e barata, o processo All Dry® permite preservar o meio ambiente, uma vez que todo o resíduo vegetal e orgânico pode ser transformado em húmus (biofertilizante) para adubar e recuperar o solo, permitindo economia nos custos de fertilizantes e pesticidas.

O aquecimento da câmara de secagem utiliza GLP ou gás natural e pode funcionar 24 horas/dia. Toda a estrutura de gás é instalada a custo zero para o produtor. Dependendo do consumo, o queimador de gás também será sem custo ou subsidiado pela fornecedora do gás.

Pode-se secar também carnes, peixes e sementes. Alimentos desidratados e seus subprodutos conservam 98% de suas propriedades naturais. Além disso, se embalados a vácuo, poderão ser estocados por seis meses a um ano em ambiente fresco e sem luz e transportados sem exigência de refrigeração ou estrutura especial.

O mercado de produtos secos é grande e crescente em todo o mundo.

O equipamento é ideal para atender pequenos, médios e grandes empresários do setor alimentício que pretendem diversificar a operação de plantio e pode viabilizar novos negócios para o setor de agronegócios.

O equipamento tem preço bastante competitivo e também será comercializado com financiamento do Finame, com prazo de até cinco anos incluindo até um ano de carência.

Maiores detalhes pelo fone (0XX21) 533-1985 ou e-mail: alldry@bol.com.br.

□