



# CAPRIFORMA

Informativo Março/Abril de 2007 - II Edição - Ano IV - Porto Alegre/RS

## Lançamento da Feira de Porto Alegre na Farsul reúne autoridades do Agronegócio gaúcho

ARQUIVO DA CAPRISUL



Presidente da Farsul, Carlos Sperotto, comandou a abertura da FEPOAGRO



Associados da Caprisul cedem produtos para degustação na Farsul

**A** abertura oficial da Feira de Porto Alegre, IV FEPOAGRO, foi no dia sete de março, às dez da manhã, na Farsul. O evento foi fechado para autoridades ligadas ao Agronegócio gaúcho e para a imprensa. A Caprisul marcou presença com a presidente, Vera Ponciano, o vice-presidente, Paulo Garcia, o Secretário de Feiras e Eventos, Antônio Carlos da Costa, a Assessora de Imprensa, Elisângela Lopes e o Primeiro Secre-

tário, Volnei Bastos. Na ocasião a Caprisul ofereceu uma degustação dos produtos derivados de cabra, como: carne de cabrito (doados pela Cabanha Mangueirão), Leite e Rapadura de cabra (doados pela Cabanha Cabrastop), Queijos e iogurtes (doados pela Ladell e Coopercapri). Segundo a presidente da Caprisul, Vera Ponciano, a degustação foi um sucesso e cumpriu sua função na divulgação do trabalho que vem sendo feito pela caprinocultura gaúcha.

## A Caprisul marca presença na IV FEPOAGRO

ARQUIVO DA CAPRISUL

A IV FEPOAGRO aconteceu de 22 a 25 de março de 2007, no Parque Maurício Sirostsky Sobrinho, em Porto Alegre. Apenas duas Cabanhas participaram da exposição de animais: Cabrastop (de Jamir Seidler) e Hudson (de Antônio Carlos da Costa). Além da exposição de animais a Cabanha Cabrastop pode vender direto ao público final as rapaduras, o leite e o sorvete de cabra, produzidos pela Cabanha.



Movimentação no stand da Caprisul na IV FEPOAGRO



# levumilk®

Estimula a ingestão de matéria-seca.  
Aumenta a produção de leite.

Para maiores informações  
entre em contato  
sac@kerabrazil.com.br  
54 34523124



## PALAVRA DA PRESIDENTE

**Prestação de Contas**

Prezados Caprinocultores,

Desde que assumimos a presidência da Caprisul estamos trabalhando duro e com muitos compromissos. De Janeiro até hoje já realizamos 452 RGN, 170 RGD e 29 CDD. Sem contar com o grande número de reuniões que temos participado. Dia 21 de fevereiro: reunião na Farsul para falarmos sobre a IV FEPOAGRO. Sete de março lançamento oficial da FEPOAGRO, na Farsul. Oito de março, Parque de Exposições Assis Brasil: reunião com presidente do Gadolando para os preparativos da FENASUL. Dia 12 de março reunião com o presidente do Sindicato Rural, Cléber Vieira, para decisões finais da FEPOAGRO. Dia 12: Parque de Exposições Assis Brasil - Caprisul, para tratar da reforma do Pavilhão para a Expoiner 2007.

Toda esta maratona tem sido válida, pois temos conquistado resultados positivos e participamos com muito êxito da Feira de Porto Alegre. E devemos o sucesso desta feira para alguns associados que têm estado conosco e nos apoiado doando material para degustação e divulgação dos derivados de caprinos. Agradecemos à: Jaqueline Vecchi - Cabanha Mangueirão, Ruben Poershke - Coopercapri, Alexandre Saft - Ladell e Jamir Seidler, Cabanha Cabrastop.

Obrigado a estes colaboradores que fizeram e fazem a diferença na nossa luta pela divulgação da nossa categoria, junto as autoridades ligadas à Secretaria da Agricultura, Sindicato Rural do nosso Estado e Farsul.

Gostaríamos também de agradecer a Farsul e ao Sindicato Rural de Porto Alegre, que têm nos dado todo o auxílio e respaldo necessário. Obrigado!

*Vera Ponciano,  
Presidente da Caprisul*

**Sorvete Industrializado\***

Uma coisa é certa, e todos concordamos: sorvete é gostoso. Mesmo o imperador romano Nero, no século IV antes de Cristo, era um adepto: costumava enviar soldados até as montanhas para conseguir neve misturando sucos de frutas, neve e mel, Nero tinha um protótipo do que hoje chamamos de sorvetes. Dentre as várias novidades trazidas pelo aventureiro Marco Pólo quando foi para a China, estavam várias receitas de sorvetes e isto foi antes de 1300!

Entretanto, foi somente lá pelo século XVII que o sorvete passou a ser feito sem o auxílio da neve; com a descoberta de que o sal pode baixar a temperatura de fusão da água o advento da fabricação do sorvete surgiu.

Quem já fez sorvete em casa provavelmente usou leite, creme de leite e açúcar, liga neutra, assim como frutas ou suco destas para dar o aroma. Nas fábricas, o sorvete é feito com gordura, proteínas, água, leite, açúcar, estabilizantes e emulsificantes. Não há, de fato, grandes diferenças em relação à composição do "home-made" sorvete.

Um alerta: não se deixe enganar pela simplicidade dos ingredientes. A mera existência do sorvete já é uma ameaça aos conceitos fundamentais da química. Num bom sorvete, gotas de gordura, bolhas de ar e cristais de gelo são igualmente dispersos em uma espessa solução de açúcar para formar a matriz semi-sólida, congelada e aerada que conhecemos. O impossível acontece e é maravilhoso.

Fazer o sorvete "dar certo" é uma

arte. Se você colocar os ingredientes acima em um liquidificador, bater e depois levar ao freezer irá obter uma determinada qualidade: enormes placas de gelo envoltas em um creme irregular e desuniforme. Para fazer um sorvete de qualidade elevada, além da qualidade dos ingredientes, a relação entre eles é de suma importância, além do processo de obtenção, que deve passar além da mistura propriamente dita dos ingredientes, por uma homogeneização (com a finalidade de obter uma emulsão estável, melhorando a solubilização e hidratação dos sólidos, além de aumentar a eficiência da pasteurização e diminuir o tempo de maturação das misturas), pasteurização (capaz de destruir os agentes patogênicos prejudiciais à saúde sem, no entanto, alterar os valores nutritivos do produto), maturação (mantém a mistura uniforme), batimento e congelamento, somente a agitação regular pode evitar a formação de grandes cristais de gelo.

Somente equipamentos específicos é que conseguem realizar este processo com eficiência. As produtoras artesanais são as que conseguem agregar uma maior qualidade, em textura, consistência, elasticidade, cremosidade, no processo de batimento do sorvete influenciando de maneira determinante na qualidade final.

\*Texto enviado pelo Eng. Alexandre Uflacker, publicado pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

**EXPEDIENTE****Vera Ponciano**

Presidente

**Paulo Garcia**

Primeiro Vice-Presidente

**Jamir Seidler**

Segundo Vice-presidente

**Volnei Bastos de Almeida**

Primeiro Secretário

**Jaqueline Alexius Vecchi**

Segundo Secretário

**Airton Forbrig**

Primeiro Tesoureiro

**Antônio Carlos da Costa**

Segundo Tesoureiro

**Marcelo A. Brito**

Superintendente do Serviço Genealógico

**Verônica Schmidt**

Diretora Técnica

**Elisângela Lopes**

Jornalista Responsável - MTB 9530

**Tiragem/Periodicidade:**

500 exemplares/Bimestral

**Entre em contato com a CAPRISUL****Porto Alegre:**

Av. Borges de Medeiros, 541-5º andar - Quartas-feiras - Fones: (51) 3211-0820

E-mail: caprisul.rs@terra.com.br

## Eventos

### CURSO: SELEÇÃO E AVALIAÇÃO DE RAÇAS CAPRINAS

#### PROGRAMA

Módulo teórico

**Dia 26/10/2007** (sexta-feira)

Local: Farsul Casa Rural Av. Borges de Medeiros, nº541, 5º andar. Porto Alegre/RS  
Horário: das 9:00 às 12:00 h; das 13:30 às 17:30 h.

**Tópicos abordados:** 1. Exterior de caprinos, nomenclatura zootécnica; 2. Conformação, aparência geral (cabeça, caracterização racial, paleta e linha superior, caracterização leiteira e de corte, capacidade corporal, membros e pés, sistema mamário, tetos e ligamentos); 3. Defeitos desclassificatórios, categorias raciais; 4. Raças caprinas: raças nacionais e exóticas, padrão das raças aceitas no Brasil; 5. Classificação pelo exterior, sistema de pontos; 6. Julgamento e exame comparativo; 7. Aspectos sanitários.

#### Módulo prático

**Dia 27/10/2007** (sábado)

Local: Propriedades do Sr. Paulo Garcia, em Viamão.

Horário: das 8:00 às 12:00 horas - Avaliação de caprinos das raças Saanen e Boer:

Local: Propriedades da Srª. Vera Ponciano, em Viamão.

Horário: das 14:00 às 18:00 horas - Avaliação de caprinos das raças Anglo-Nubiana e Boer.

VAGAS LIMITADAS

#### Investimento:

Inscrições até 18 de outubro de 2007.

- Sócios da CAPRISUL:  
Módulo teórico: R\$ 50,00  
Módulo prático: R\$ 100,00

- Não sócios da CAPRISUL:  
Módulo teórico: R\$ 100,00  
Módulo prático: R\$ 200,00

Inscrições após 18 de outubro de 2007.

- Sócios da CAPRISUL:  
Módulo teórico: R\$ 70,00  
Módulo prático: R\$ 150,00

- Não sócios da CAPRISUL:  
Módulo teórico: R\$ 150,00  
Módulo prático: R\$ 300,00

## CaprInforma Receita

### Coalhada Síria\*

FOTO: FERNANDA ASSAIFE

#### Ingredientes:

- 3 litros de leite de cabra;
- 2 copos de iogurte natural de cabra.

#### Modo de Fazer:

Ferver o leite em uma panela grande e deixar evaporar (reduzir) um pouco. Deixar esfriar até aproximadamente 45°C (coloca-se a mão na panela e ela já está suportável de ser segurada, mas não está morna). Dissolver o iogurte em um pouco desse leite (mexer bem) e misturar no resto da panela, até dissolver tudo. Tampar a panela e cobrir com panos (toalhas, pano de prato, etc.) e deixar em repouso, por 1 dia, até formar a coalhada (no verão pode demorar menos). Já pode ser consumida dessa forma, gelada, acompanhada de pepino japonês cortadinho e sal.

Para obter a coalhada dura, passar para sacos de pano para dessorar, até atingir a consistência desejada (normalmente também demora 1 dia). Retirar a coalhada dura dos sacos de pano com uma colher, colocar em potes e levar à geladeira.

#### Preparo tradicional árabe para servir

- 4 colheres de coalhada
  - zaatar a gosto
  - azeite de oliva a gosto
- Servir acompanhada de pão árabe.

\*Fonte: receita enviado por Fernanda de Assaife de Mello - Estudante de Medicina Veterinária da UFRGS.

### ENCONTRO CAPRITEC

**Data:** 19 de maio de 2007, sábado

**Local:** Unipinhal e Capril Serra de Andradas

**Cidade:** Espírito Santo do Pinhal - SP

O Encontro de Caprinocultores do Sul de Minas e Média Mogiana é um evento criado pelo Capril Serra de Andradas, com o objetivo de reunir criadores, técnicos e interessados na caprinocultura de uma forma geral, favorecendo sua integração e troca de informações e experiências. O evento vem sendo realizado no Centro Regional Universitário de Pinhal - UNIPINHAL, em Espírito Santo do Pinhal - SP, confirmando-se como um dos mais importantes eventos da caprinocultura nacional.

#### Mais informações:

**Telefax:** (19)3651-5531

**E-mail:** [sac@capritec.com.br](mailto:sac@capritec.com.br)



## Descarte de Caprinos\*

ARQUIVO CAPRISUL

O descarte de animais é uma prática simples que se justifica pelo baixo custo de adoção e pelo incremento que confere à produtividade. Esta seleção baseia-se na retirada dos indivíduos ou grupos de indivíduos portadores de taras (defeitos) ou aqueles improdutivos ou menos produtivos do rebanho. A escolha dos animais para descarte deve obedecer a critérios técnico-econômicos de acordo com os objetivos e as metas pré-estabelecidos para a exploração.

Em geral, considerar para descarte:

- animais idosos;
- indivíduos intersexos;
- animais reincidentes de linfadenite caseosa;
- animais portadores de pododermatite crônica refratária ao tratamento clínico;
- portadores de taras, como agnatismo, bragnatismo, prognatismo, criptorquidismo, hérnia escrotal, hérnia umbilical;
- que apresentem defeitos graves de aprumos, dentre outros.

Assim também, fêmeas

portadoras de:

- mastite crônica, uni ou bilateral;
- fêmeas caprinas adultas portadoras de tetas excessivamente grandes e/ou dilatadas;
- fêmeas jovens ou adultas que apresentem assimetria acentuada das glândulas mamárias ou teta com duplo esfíncter;
- fêmeas jovens que aos 7-8 meses não tenham alcançado, pelo menos, 50% do peso vivo médio das matrizes de segunda ou mais ordem de parto;
- fêmeas que não desmamarem, pelo menos, uma cria por ciclo de produção, e dentre aquelas que desmamaram, dar preferência às que desmamam mais crias e/ou crias mais pesadas.

Também devem ser descartados machos portadores de:

- assimetria epididimária e/ou



testicular;

- reprodutor de saco escrotal excessivamente penduloso;
- epididimite e/ou orquite crônica, uni ou bilateral;
- testículos pequenos e/ou endurecidos, mesmo sendo simétricos;
- adultos excedentes e machos caprinos mochos de nascimento.

*\*Texto Enviado escrito por: Marcelo Arnt Brito - Médico Veterinário, Msc Superintendente Técnico de Registro da CAPRISUL*

### Caprinocultores do Vale do Paranhana se organizam

Foi fundada em Taquara a Associação dos Caprinocultores do Vale do Paranhana, no dia 13 de março de 2007. O evento aconteceu no Sítio das Azaléias, propriedade do Sr. Mário Augustin, em Nova Hartz. Segundo o vice-presidente, Felipe Luce, a Associação conta com a parceria do SENAR no Programa Juntos para Competir. A seguir seguem os nomes da diretoria:

Presidente : Silvio Massena Lacerda  
 Vice Presidente: Luiz Felipe Luce  
 1ª Secretária: Regina Maria Knauth Lacerda  
 2ª Secretária: Isonara Conceição  
 1ª Tesoureira: Karen Brenner  
 2ª Tesoureira: Eva Marlene Maica  
 Conselho Fiscal:  
 1-Mario Augustin  
 2-Joel Correa da Silva  
 3-Joao dos Cabritos  
 4-Vitor Hugo Santos da Costa

### RIFA

A Caprisul está rifando uma cabra Anglo-nubiana - PO, doada pela presidente, Vera Ponciano, para arrecadação de verba para a reforma da Sede da Associação, no Parque de Exposição Assis Brasil, em Esteio.

Os números estão à disposição para venda na Caprisul, todas as quartas-feiras, com a presidente. Vera estará vendendo a rifa, também, na FENASUL.

O valor de cada número é de R\$ 5,00 e o sorteio será pela Loteria Federal do dia 26 de maio de 2007.

### À PEDIDO

A Cabanha Montes Altos declara que o julgamento da raça Boer na FEINCO 2007 foi um fracasso e possui documentos que comprovam. O jurado foi Douglas Thompson, que é credenciado nos Estados Unidos apenas nas categorias leiteiras e não é credenciado nas Associações das raças de cabra de corte. Por este motivo, a APCBoer está pedindo a anulação do julgamento das raças Boer e Savanna, efetuados pelo jurado na FEINCO.

**Cabanha Montes Altos**

**A CABRASTOP TEM DISPONÍVEL A VENDA  
 CABRITAS E NOVILHAS SAANEN: 51 99874230**