



# Workshop sobre Proteína de Soja

05 de novembro de 2015 | Embrapa Soja | Londrina, PR

## **Workshop sobre Proteína de Soja**

**Objetivo:** discutir a situação atual e a evolução dos teores de proteína na soja no país e os possíveis reflexos no mercado.

**Organização:** Embrapa Soja

**Data:** 05 de novembro de 2015

**Local:** Embrapa Soja – Londrina, PR

**Número de inscritos:** 140

# Motivação institucional

- A principal utilização da soja é para a **produção de óleo e de farelo**. O farelo, rico em proteína é utilizado principalmente na indústria de rações, sendo esse o principal emprego econômico da soja.
- O farelo e o óleo de soja deve **atender às especificações** da **Associação Nacional dos Exportadores de Cereais – ANEC** (exportação) e do **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA** - Portaria 795 (Mercado interno);
- A variação do **teor de proteína e de óleo** é determinada principalmente por **fatores genéticos**, mas com forte influência **ambiental**.
- As empresas de melhoramento têm focado principalmente no **aumento da produtividade**, mas o desafio é o aumento da produtividade, sem a redução no teor de proteína, mantendo-se o teor de óleo.
- Evento teve caráter estritamente **técnico-científico** e reuniu, principalmente, instituições de pesquisa e ensino, públicas e privadas; cooperativas; agroindústria e outras entidades relacionadas à cadeia da soja.

# Workshop sobre Proteína de Soja

05 de novembro de 2015 | Embrapa Soja | Londrina, PR



Horário	Atividades
8h30 - 9h	Inscrições e entrega de materiais
9h - 9h10	<b>Abertura</b> José Renato Bouças Farias (Chefe-Geral da Embrapa Soja)
9h10 - 10h	<b>Uso de proteína de soja na ração animal</b> Fábio Goldflus - Goldfeed Nutrição e Saúde Animal, Representante do CBNA (Colégio Brasileiro de Nutrição Animal)
10h - 10h30	<b>Situação atual ou evolução dos teores de proteína no Brasil</b> José Marcos Mandarino - Embrapa Soja
10h30 - 10h50	<b>Intervalo</b>
10h50 - 11h20	<b>Situação atual ou evolução dos teores de proteína no Mato Grosso</b> Maria Aparecida Braga Caneppele - UFMT
11h20 - 12h20	<b>Metabolismo de proteína de reserva</b> Leonardo Oliveira Medici - UFRJ
12h20 - 13h30	<b>Almoço</b>
13h30 - 14h10	<b>Melhoramento genético: produtividade versus qualidade</b> Carlos A. Arrabal Arias - Embrapa Soja
14h10 - 14h50	<b>Fatores de produção de soja que influenciam os teores de óleo e proteína em soja</b> Antônio Eduardo Pipolo - Embrapa Soja
14h50 - 15h05	<b>Intervalo</b>
15h05 - 17h	<b>Painel: Proteína de soja e suas implicações na produção, no armazenamento, na indústria e no mercado</b> - Flávio Turra - OCEPAR (Organização das Cooperativas do Paraná) - Flavio Barbosa Andreo - Representante da ACEBRA (Associação das Empresas Cerealistas do Brasil) - Paulo Carneiro Junqueira - COMIGO (Cooperativa Agroindustrial dos Produtores Rurais do Sudoeste Goiano) - Walme Taveira Ferraz Filho - Caramuru Alimentos - Arquimedes Alexandrino - Cocamar
17h - 17h20	<b>Análise técnica do Workshop e propostas de ações futuras</b> Inênu Lorini - Embrapa Soja
17h20	<b>Coquetel</b>



# Workshop sobre Proteína de Soja

05 de novembro de 2015 | Embrapa Soja | Londrina, PR

## Comunicado 86 Técnico

ISSN 2176-2889  
Londrina, PR  
Maio, 2015



**Teores de óleo e proteína em soja: fatores envolvidos e qualidade para a indústria**

Antonio Eduardo Pipolo <sup>1</sup>  
Mariangela Hungria <sup>1</sup>  
Júlio César Franchini <sup>2</sup>  
Alvadi Antonio Balbinot Junior <sup>1</sup>  
Henrique Debiasi <sup>2</sup>  
José Marcos Gontijo Mandarino <sup>2</sup>

# Situação Atual

## ➤ Teores de Proteína no Brasil:

- Qualigrãos – 35 a 37%
- Caramuru – 34 a 35%
- Cocamar – 34 a 36%
- Ocepar – Somente 25% do Farelo de Soja produzido é considerado de alto teor proteico (> 48%)

## ➤ Altamente influenciado por:

- Genética
- Características edafoclimáticas: Temp.
- Fixação de N
- Práticas de Manejo

## ➤ Foco dos programas de melhoramento ⇨ **RENDIMENTO GRÃOS**

# Encaminhamentos

- Proposta para se planejar, estruturar e implantar o **PROJETO 36/19**, ou seja, cultivares de soja com padrão mínimo de 36% de proteína e de 19% de óleo, na base 14% de umidade
- Estudar a possibilidade de **segregar soja e pagar prêmio** pelo teor de proteína no grão;
- Incentivar e Identificar novas **estratégias de manejo** para aumento do teor de proteína;
- **Reuniões periódicas** com o setor produtivo para discutir o tema e ações a serem tomadas:
  - Reunião de Pesquisa de Soja – Jun-Jul/2016
  - Congresso Brasileiro de Soja
  - Workshops específicos sobre o tema



The Embrapa logo, featuring the word "Embrapa" in a blue, sans-serif font with a green leaf-like shape behind the letter 'a'.

**Embrapa**

**Soja**

**José Renato Bouças Farias**  
**joserenato.farias@embrapa.br**