

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 – Comportamento de abelhas transforma colméia em superorganismo, diz cientista; 3 - 5 motivos e 1/2 para amar as abelhas; 4 - Que tal incluir o mel na sua alimentação ?; 5 - Agentes comunitários vão disseminar técnicas que melhoram produção de mel; 6 – APACAME - Curso de Iniciação em Apicultura; 7 - Convite reunião Apicultura; 8 – Meio Norte - Geral - Piauí - Crise americana provoca queda exportações Piauí; 9 - Santa Bárbara sedia intercâmbio de extensionistas da Emater e de Ong's; 10 - RN: gestores vão discutir padronização do ICMS para atividade apícola; 11 – DICAS - Curso de Formação Rápida em Elaboração de Projetos para MDL e Crédito de Carbono; 12 - Produtores já têm estratégias para aprimorar cadeia produtiva em São Carlos e região; 13 -Exportação de mel cresce em setembro e chega a US\$ 4,9 milhões; 14 – PREÇO DO MEL (US\$ 2,60/kg) bate novo recorde. FORTE ALTA (+ 84,7%) NO VALOR EXPORTADO; 15 – Doçura que vem da flor.

1 - Um minuto de Reflexão

. Se eu pudesse deixar algum presente à você, deixaria aceso o sentimento de amar a vida dos seres humanos. A consciência de aprender tudo o que foi ensinado pelo tempo afora. Lembraria os erros que foram cometidos para que não mais se repetissem. A capacidade de escolher novos rumos. Deixaria para você, se pudesse, o respeito aquilo que é indispensável. Além do pão, o trabalho. Além do trabalho, a ação. E, quando tudo mais faltasse, um segredo: o de buscar no interior de si mesmo a resposta e a força para encontrar a saída. (Mahatma Gandhi)

. “O mal não pode vencer o mal. Só o bem pode fazê-lo.” - Leon Tolstói

2 – Comportamento de abelhas transforma colméia em superorganismo, diz cientista

Em livro, biólogo investiga insetos que são 'mamífero em muitos corpos'. Sem comando formal, insetos conseguem prodígios de organização.

Reinaldo José Lopes Do G1, em São Paulo - As abelhas sempre estiveram entre os insetos preferidos de quem é chegado numa utopia, independente da orientação política. Ideólogos de esquerda e de direita costumavam louvar com o mesmo entusiasmo a sociedade “perfeita” dos bichinhos: por que nós, humanos briguetos e individualistas, não conseguimos seguir o exemplo delas? A razão é muito simples, argumenta um biólogo alemão num novo e fascinante livro: uma colméia é muito mais que uma sociedade perfeita. Na verdade, é um superorganismo, como se as abelhas fossem um mamífero “distribuído” em muitos corpos diferentes trabalhando juntos. Sem que haja um centro de comando claro, elas conseguem um grau de organização e complexidade que, em certos aspectos, rivaliza ou até ultrapassa o da nossa espécie.

Comunicação elaborada ajuda animais a aproveitar as melhores flores - Quer exemplos? Pois esses insetos sociais parecem ter “inventado” o saneamento básico, as creches, o aquecimento central e o ar-condicionado, só para dar alguns exemplos, dezenas de milhões de anos antes que o primeiro macaco se dignasse a andar com duas pernas. As descobertas mais recentes sobre essas e outras

façanhas dos bichinhos estão em “The Buzz about Bees – Biology of a Superorganism” (algo como “O quente sobre as abelhas – A biologia de um superorganismo”), de Jürgen Tautz, pesquisador da Universidade de Würzburg. Com a ajuda de fotos espetaculares de abelhas domésticas (ou *Apis mellifera*, como se diz em latim científico) em ação, o texto de Tautz explica que comparar as colméias a cidades, apesar de tentador, não é lá muito correto.

As colméias, diz ele, estão mais para um único grande organismo, cujos “braços”, “pernas” e “estômago” são as abelhas operárias e cujos órgãos sexuais são as rainhas e os zangões – únicos indivíduos que chegam a se reproduzir em toda aquela massa de dezenas de milhares de zumbidoras. Na verdade, o superorganismo chamado colméia se comporta como uma bactéria, já que se reproduz por divisão simples: quando chega ao limite de sua capacidade de crescimento, milhares de operárias, lideradas pela rainha, simplesmente migram para outro local, recriando uma cópia da antiga colônia. Desse ponto de vista, pode-se dizer que as colméias são imortais.

Na construção dos favos, bichos fazem pirâmides vivas cuja função ainda é mistério. Por outro lado, as rainhas continuam a produzir mais filhas “à moda antiga”, por meio do sexo com zangões, o que garante a mistura de genes que é uma das grandes vantagens da reprodução sexuada. “As abelhas conseguiram uma vantagem [a ‘imortalidade’ das colméias] sem abrir mão da outra, reproduzindo a colônia inteira por divisão simples, por meio dos enxames, e simultaneamente criando indivíduos reprodutivos cujo tempo de geração é sincronizado com o ciclo dessa divisão”, resume Tautz.

Pergunta que não quer calar. Um mistério que nem cientistas nem criadores de abelhas ainda conseguiram responder é por que diabos a segunda metade desse ciclo de vida maluco surgiu. É meio estranho a multidão de operárias abrir mão de ter seus próprios bebês e passar seus genes adiante, deixando a rainha com esse privilégio. A explicação que normalmente é proposta tem a ver com a chamada seleção de parentesco – ou seja, com o fato de que os parentes de um indivíduo sempre carregam uma fração significativa dos seus próprios genes, e favorecê-los equivale a favorecer a si mesmo.

Ora, a vida sexual bizarra das abelhas parece ser um caso muito especial de seleção de parentesco. Para começar, os zangões são verdadeiros filhos da mãe: eles surgem de ovos não-fertilizados da rainha. Por isso, ao contrário de nós, que recebemos dois conjuntos de genes, um do pai e o outro da mãe, os machos da espécie possuem um só conjunto de genes. E ele é passado integralmente para as operárias, de forma que as filhas do mesmo zangão herdaram exatamente os mesmos 100% dos genes dele.

Já as irmãs por parte de mãe só compartilham, em média, 50% dos genes maternos. Fazendo as contas, descobrimos que as operárias deveriam ter em comum 75% dos genes com suas irmãs. E qual seria o parentesco delas com suas filhas, supondo que elas as tivessem? “Apenas” 50%. Ou seja, a operária interessada em propagar ao máximo seu próprio DNA deveria fazer de tudo para que a rainha produzisse multidões de irmãs trabalhadoras e desencanaria de botar seus próprios ovos.

A idéia faz sentido que é uma beleza, mas tem um detalhe: só funciona se todas as abelhas forem filhas do mesmo pai e da mesma mãe, coisa que não acontece no mundo real. Na época do acasalamento, a jovem rainha é fecundada por uns dez zangões diferentes, os quais deixam seu membro cheio de esperma grudado no traseiro da amada e caem mortos, com as vísceras arrancadas. (Pois é, os zangões não passam de espermatozoides voadores. Fora da época de

acasalamento, são expulsos da colméia para morrer de fome.) Desse jeito, o parentesco real entre a maioria das operárias é de apenas 25%.

Zangões, supérfluos após acasalamento, são expulsos da colméia (Foto: H.R. Heilmann/Divulgação) “Acho que esse é um daqueles casos citados por T.H. Huxley [paleontólogo do século 19 que foi um dos grandes defensores de Darwin]. Ele costumava dizer que a maior tragédia da ciência é o assassinato de uma bonita hipótese por um fato feio”, brinca Tautz. O biólogo alemão especula que as outras vantagens da vida na colméia acabam compensando o parentesco relativamente baixo entre as operárias.

Tecnologia avançada - Sexo maluco à parte, a organização da colméia tem outras vantagens. A começar pelo ar-condicionado: uma das principais funções das operárias é manter estável a temperatura das larvas, suas irmãs em desenvolvimento, por volta dos 36 graus Celsius. Para aquecer o ninho, as abelhas se deitam em cima dos favos em forma de hexágono, ou então entram num deles, e vibram rapidamente os músculos das asas, até esquentar os “bebês”; o corpo de outras abelhas, que esperam sua vez de atuar como condicionador de ar vivo, ajuda no isolamento térmico. Se a coisa esquenta demais, outras abelhas espalham gotículas de água pelo recinto e espalham o vapor resultante batendo as asas.

Para manter o lar sempre habitável, elas também removem abelhas mortas e intrusos e usam o própolis, obtido de vegetais, como antibiótico. E, por meio de uma linguagem rudimentar, a famosa dança das abelhas, comunicam com relativa precisão onde estão boas fontes de néctar e pólen. Ao vibrar o corpo, os bichinhos informam a distância (pela quantidade de vibrações) e a direção (pela orientação do corpo) das flores mais carregadas.

O mais surpreendente é que tudo isso ocorre sem uma “autoridade” central: é o comportamento individual de cada abelha, comunicando-se com os demais, que leva a colméia a atingir objetivos sofisticados sem ter consciência direta disso. Para Tautz, entender detalhadamente como isso acontece pode inspirar novas tecnologias, e até formas mais avançadas de inteligência artificial.

Fonte: 13/10/08 - <http://g1.globo.com/Noticias/Ciencia/0..MUL794012-5603.00.html> - ciência-saúde-comportamento animal

3 - 5 motivos e 1/2 para amar as abelhas

No Dia da Abelha, o Kzuka fez questão de lembrar a importância desse animal na nossa vida e dar os mais diversos pretextos para que você não deixe de amar o bichinho. Ser lembrado com um dia todo especial é uma pequena recompensa perto do imenso trabalho que esses insetos têm em vida. Confira nossa lista de motivos:

1º - Pão de mel, shampoos, hidratantes, chazinho para curar a gripe, balas, xaropes e cera depilatória são alguns dos produtos importantíssimos para nossa "sobrevivência" e à base de mel. O veneno contido no ferrão de uma abelha pode ser usado eventualmente com valor terapêutico e tem alguns efeitos positivos na região em que foi injetado.

2º - Gosta de flores? Claro, elas dão cor e aroma às ruas, parques e jardins. Não tem como não gostar! Em função das abelhas adultas se alimentarem de néctar, elas se tornam agentes

fundamentais para a polinização. Uma abelha visita dez flores por minuto em busca de pólen e do néctar.

3º - Não tenha rancor de uma abelha se ela picar você, pois, se não sabe, ela morre no máximo dois dias depois de deixar o ferrão na vítima.

4º - Tenha compaixão! Em média, a abelha-rainha vive até 4 anos, enquanto as operárias - em média 80 mil numa só colméia - não duram mais de um mês e meio.

5º - Enquanto você está aí bem sentadinho na cadeira, a abelha já percorreu alguns muitos vôos revisitando milhares de flores em busca de pólen. Ao final do dia terão sido 40 mil flores.

1/2º - Se você é mulher, vai gostar dessa: no fim do verão, ou quando existe pouco mel na colméia, as operárias fecham a porta da colméia e deixam os machos morrerem de frio e de fome. Já se você é homem: os machos podem entrar em qualquer colméia ao contrário das fêmeas. A única missão dos machos é fecundar a rainha.

Viu?! Agora você tem motivos de sobra para levantar a bandeira desse inseto barulhento! Só não saia por aí abraçando uma colméia, achando que as abelhudas vão te retribuir, afinal, a qualquer ameaça, ela dá aquela sentadinha básica e larga o ferrão, aí dói.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: KZUKA - Seção: Notícias - Data: 03/10/2008 - Estado: RS -

4 - Que tal incluir o mel na sua alimentação?

Trocar o açúcar refinado e o adoçante pelo mel é uma atitude consciente. Natural e saudável, o mel é o doce que está a favor da nossa saúde. Ele contém sacarose, que é absorvida rapidamente pelo organismo, ou seja, energia imediata para o corpo. Mas além de ser um alimento energético, é considerado também regulador, por apresentar minerais e vitaminas em sua composição.

Tipos: Existem diversos tipos de mel, mas o de laranjeira e de eucalipto são os mais utilizados na culinária por serem mais suaves. Já o silvestre é bem mais forte. Barreira natural - Segundo a nutricionista Juliana Garcia, são muitas as propriedades do mel. "Ele é antiinflamatório, fortificante, tonificante, expectorante, antibacteriano".

Está liberado? – O mel é essencialmente açúcar e apesar de todos os seus benefícios, deve-se tomar cuidado com a quantidade, pois o mel é um alimento altamente calórico. "Os diabéticos devem ter atenção ao consumir o mel, já que ele pode causar um aumento de glicose no sangue", explica a nutricionista. Ela alerta ainda que crianças menores de um ano devem evitar o consumo do mel pela toxina do botulismo.

Fonte: Veículo: Paraná Online - Seção: Mulher - Data: 13/10/2008 - Estado: PR

5 - Agentes comunitários vão disseminar técnicas que melhoram produção de mel

Agentes Comunitários Apícolas estão sendo capacitados para atuar no estado, orientando e prestando assistência técnica aos apicultores familiares de comunidades, associações e demais

grupos representativos, que desenvolvam ou que tenham interesse pela atividade na região sisaleira.

O treinamento integra o programa intensivo de profissionalização, oferecido pela EBDA, autarquia da Secretaria da Agricultura (Seagri), e está sendo realizado no seu Centro de Profissionalização de Apicultores e Floricultores (Centreapis), localizado no município de Amélia Rodrigues, a 87 quilômetros de Salvador. O centro é vinculado à Gerência Regional de Feira de Santana.

Mais renda - "A nossa intenção é, por meio de um treinamento intenso de toda a cadeia produtiva do mel, preparar os agentes comunitários apícolas para desenvolverem suas atividades a contento e, assim, obterem mais uma alternativa de renda", enfatizou o diretor executivo da EBDA, Osvaldo Sant'Anna.

A capacitação, que já está na segunda das três fases propostas, começou em setembro e prossegue até o mês de novembro, beneficiando aproximadamente 16 jovens agentes de 20 municípios do Território do Sisal, com aprendizagens sobre apicultura básica. Os temas abordados são referentes à família das abelhas com ferrão, indumentárias de proteção e noções de manejo da colméia.

Segurança - Os multiplicadores estão conhecendo também o manejo avançado da cultura, com aulas práticas e teóricas sobre identificação das castas e suas funções na família das abelhas, além de adquirir conhecimento dos diversos níveis de segurança na atividade apícola.

Outros assuntos estão em estudo como o controle dos inimigos naturais das abelhas, visando o equilíbrio no ecossistema, técnicas de colheita do mel, processamento e beneficiamento do produto, comparando o material da colméia nos padrões ideais. As aulas da segunda fase terminaram na quinta-feira passada. Na terceira fase, com início em novembro, a Produção, beneficiamento e utilização de cera de abelhas será o tema de encerramento do círculo de conhecimentos essenciais para o desenvolvimento da atividade pelos agentes comunitários.

Produção melhora - "A partir deste curso, posso dizer que sou apicultor. Antes, eu apenas sabia algumas coisas que aprendi com outras pessoas. Agora tenho conhecimento para produzir de forma certa", comentou o agente comunitário, em Tucano, e apicultor há quatro anos, Gabriel Sanches da Silva (26 anos).

Já o agente Antônio José de Oliveira, que atende aos municípios de Serrinha e Barrocas, e que nunca teve contato com a atividade, falou que o curso tem sido uma verdadeira faculdade para ele. "A forma como têm sido ministrados os cursos, os conteúdos e as práticas estão me preparando não só para repassar o que estou aprendendo, mas têm me motivado para também fazer o meu próprio apiário", disse.

Os agentes comunitários, após o curso, vão realizar um diagnóstico da apicultura de cada região, identificar as necessidades/dificuldades dos apicultores, utilizando a metodologia participativa, e definir as ações que atendam às demandas detectadas.

Na região de Tucano, por exemplo, Gabriel Sanches já identificou a falta de certificação do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e do Serviço de Inspeção Federal (SIF), para a casa-do-mel, o que

impede a comercialização legal do produto. "Apenas com o SIE, o apicultor já poderá vender seu produto, dentro do estado, de forma segura. Vou me empenhar nisso", comentou Sanches.

Segundo dados do coordenador Edmilson Bezerra, mais de 2 mil pessoas, entre agricultores familiares, produtores, profissionais liberais e donas de casa, já passaram pelo Centreapis, em cursos de capacitação de apicultura e floricultura.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: SECRETARIA DA AGRICULTURA - BAHIA - Seção: Notícias -
Data: 13/10/2008 - Estado: BA

6 – APACAME - Curso de Iniciação em Apicultura

DIAS 01/02 e 08/09 DE NOVEMBRO DE 2008; - INSCRIÇÕES: (0xx11) 3862-2163; - PREÇO: 120,00; - Curso Apostilado e com Certificado; - Vagas Limitadas em 20 alunos.

Abrangendo:

LIÇÃO 01: 1.1 - A natureza, o néctar, o pólen, a fecundação das flores; 1.2 - Agentes polinizadores naturais; 1.3 - Os insetos: Insetos polinizadores. Insetos sociais; 1.4 - As abelhas; 1.5 - Abelhas nativas; 1.6 - Apis mellifera; 1.7 - A Abelha africanizada; 1.8 - O enxame; 1.9 - A rainha; 1.10 - As operárias; 1.11 - Os zangões; 1.12 - Anatomia da abelha; 1.13 – Metamorfose; 1.14 - Organização e comportamento; 1.15 - Divisão de tarefas entre as operárias; 1.16 – Comunicação; 1.17 – Bibliografia; 1.18 - Vocabulário de termos usados em apicultura; 1.19 - Apêndice - Questionário

LIÇÃO 02: 2.1 - A Apicultura; 2.2 - Apicultura como lazer ou como negócio; 2.3 - Apicultura rústica; 2.4 - O quadro móvel; o espaço abelha; a colméia racional; 2.5 - Apicultura migratória; 2.6 - Abelhas na agricultura; 2.7 -Qualidade brasileira.

TÉCNICAS APÍCOLAS - PARTE I: 2.8 - Como iniciar um apiário; 2.9 - Escolha do local; 2.10 - O meio ambiente; 2.11 - Equipamentos básicos - Tipos de colméias; 2.12 - Montagem de cavaletes; 2.13 - Outros equipamentos indispensáveis; 2.14 - Medidas de segurança; 2.15 - Como obter o primeiro enxame; 2.16 - Apêndice – Questionário.

LIÇÃO 03: TÉCNICAS APÍCOLAS - PARTE II: 3.1 - Divisão de enxames; 3.2 - Introdução de rainhas; 3.3 - Alimentação artificial; 3.4 - Transferência de lugar; 3.5 - Como evitar a enxameação.

ORGANIZAÇÃO DOS TRABALHOS: 3.6 - Calendário de floradas; 3.7 - Cronograma operacional; OS PRODUTOS DAS ABELHAS: 3.8 - Mel - Desoperculação e Centrifugação; 3.9 Pólen; 3.10 – Cera; 3.11 – Geléia Real;

LIÇÃO 03: 3.12 – Própolis; 3.13 – Veneno; 3.14 - Venda de rainhas; 3.15 - Venda de enxames; 3.16 - Apêndice - Questionário

LIÇÃO 04: 4.1 - Pragas e doenças das abelhas; ESQUEMA PARA CONSTRUÇÃO DE MATERIAIS: 4.2 - Colméia Langstroth (Americana); 4.3 - Núcleo de 05 quadros; 4.4 – Cavalete; Quadros (caixilhos)

Fonte: Apacame Plenário - apacameplenario@yahoogrupos.com.br - Data: 15/10/2008

7 - Convite reunião Apicultura

Prezado(a) Senhor(a),

Vimos através deste e-mail convidá-lo para a 7ª Reunião de 2008 da Comissão de Estudo Especial da Cadeia Apícola (ABNT/CEE-00:001.87) - Normalização da atividade apícola estabelecendo-se parâmetros de conformidade para um Sistema de Produção de Mel, compreendendo manejo de produção, coleta, transporte, extração e equipamentos nas fases de campo (apiário, unidade de extração), além do processamento da matéria prima (mel) no entreposto, englobando os requisitos técnicos, para métodos de ensaios (físico-químico e microbiológico), sistema de rastreabilidade e terminologia, a se realizar conforme a seguir:

LOCAL: Centro do Empreendedor; ENDEREÇO: Rua José Getúlio, nº 89, 6º andar, sala 4 - Aclimação - São Paulo/SP; Data: 23 de outubro de 2008; Horário: Das 09:30 às 17:00 h; Pauta: - Leitura da Ata da reunião de 16.09.2008 (Anexo), - Apresentação dos Projetos de Norma Sobre Métodos de análise; sólidos insolúveis . cinzas

Solicitamos confirmar presença com NEWTON FERRAZ, através de: - Telefone: (11) 3017-3615 ou - e-mail: nferraz@abnt.org.br

Newton José Dias Ferraz - Gerência do Processo de Normalização - ABNT/SP - Rua Minas Gerais, 190 - 01244-010 - São Paulo – SP - Tel.: (11) 3017 3615 - e-mail: nferraz@abnt.org.br - Visite nossos sites: www.abnt.org.br / www.abntnet.com.br

8 – Meio Norte - Geral - Piauí - Crise americana provoca queda exportações Piauí

A crise econômica americana tem provocado efeitos em todo o mundo e em várias regiões do Brasil. No Piauí, uma das conseqüências da crise que tem atingido diretamente a produção de produtos primários é a queda nas exportações do estado pelo segundo mês consecutivo. Segundo relatório divulgado no último final de semana pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (Mdic), somente em setembro as vendas piauienses para o exterior caíram 43,38%.

De acordo com Manoel César Coimbra, Secretário estadual do desenvolvimento econômico e tecnológico em exercício, a situação das exportações do Piauí era excelente há até dois meses atrás quando apresentava índices de crescimento superiores aos dos outros estados nordestinos. “A queda nas exportações do estado foi substancial neste último mês de setembro. Mas a apesar da redução ainda estamos com um saldo positivo já que o Piauí apresentou o maior crescimento em exportações nos últimos tempos”, afirma.

Em agosto as empresas piauienses lucraram U\$ 12,992 milhões com vendas de produtos para o exterior. Em setembro com a queda de quase 50% nas exportações a receita caiu para U\$ 7,355 milhões. Apesar da queda nas exportações piauienses no último mês ser considerado pelo Mdic a maior deste ano, a balança comercial do estado continuam com um superávit de quase US\$ 35,3 milhões, quinto melhor resultado obtido dos últimos dez anos.

Mesmo com a redução das exportações a expectativa é que o Piauí feche o ano com um superávit de R\$ 40 milhões, na balança comercial. “Basicamente a queda nas exportações atingiu os principais produtos exportadores que são a castanha, a soja, o couro e o mel de abelha. E apesar do nosso percentual de exportação ainda ser muito pequeno em relação ao restante do país, nossa esperança é que a crise seja reduzida e as exportações do estado voltem a crescer”, explica Manoel Coimbra.

A queda se justifica porque atualmente os principais mercados internacionais das empresas locais são os países europeus, China, Japão e os Estados Unidos, países que, devido à crise, têm diminuindo o consumo em todos os níveis.

Fonte: Apacame-Web – Veículo: Meio Norte - Seção: Home - Data: 15/10/2008 - Estado: PI

9 - Santa Bárbara sedia intercâmbio de extensionistas da Emater e de Ong's

(Santa Barbara, Minas Gerais, Brasil - Comunique-se -) No próximo dia 17 (sexta-feira), a partir das 9:30, Santa Bárbara vai sediar um encontro de intercâmbio de aproximadamente 40 técnicos das Emater's de vários estados do Brasil e de Ong's.

O grupo, que está em Belo Horizonte participando de uma reunião da Rede Metodológica Participativa, vem à cidade trocar experiências que tenham como foco o planejamento participativo e o processo organizacional social. No município, o objetivo será conhecer o processo de organização da Cooperativa de produtores de mel e as parcerias com a Prefeitura Municipal em relação à Casa do mel, local do encontro. O grupo pretende conhecer as experiências da Cooperativa, cooperados e técnicos da Emater local.

Na ocasião, vão participar de debates, visitar à Casa do mel, fazer uma degustação de torrone de mel e visitar a lojinha do mel. No mesmo dia, o grupo ainda vai á Catas Altas para conhecer o processo de organização e gestão da Associação dos Produtores de Vinho, Agricultura Familiar e Outros Produtos Artesanais (Aprovart).

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Comunique-se - Seção: Todos - Data: 15/10/2008 - Estado: RJ

10 - RN: gestores vão discutir padronização do ICMS para atividade apícola

Natal/RN - Suzana Prado – O Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) que incide sobre a atividade apícola será tema de encontro em Natal (RN), que terá a presença de representantes das unidades do Sebrae dos nove estados nordestinos. O encontro acontece na sexta-feira (17) e no sábado (18). A proposta é que os gestores conheçam estratégias para padronizar o ICMS para a cadeia produtiva da Apicultura.

A iniciativa surgiu a partir da Unidade de Políticas Públicas do Sebrae no Piauí em parceria com a Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios da Instituição. A diferenciação do ICMS na região, por meio da Apicultura migratória, dificulta o crescimento do setor. A Apicultura migratória é, na verdade, o transporte de colméias de uma região para outra, acompanhando as floradas, tendo uma maior produção de mel e melhor polinização.

"A UPP e a Uagro pretendem fazer uma harmonização do ICMS aplicado na produção de mel. A ação que vamos desenvolver através do Projeto Apis Nordeste vai abranger os nove estados da região. Nesse encontro em Natal, teremos a assessoria de um consultor especialista no tema", diz a gerente de Políticas Públicas do Sebrae no Piauí, Maria Valclêdes de Moura.

Na reunião, haverá a apresentação aos representantes dos demais estados das ações da Câmara Setorial da Apicultura no Piauí. "Vamos ter ainda uma oficina de planejamento do Apis Nordeste, que vai ensinar como estruturar o mapeamento apícola, tratar de certificação, de promoção do mel nos mercados internos e externos, como também a captação de recursos financeiros", diz o gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios do Sebrae no Piauí, Francisco Holanda.

Apis Nordeste - O Projeto de Integração da Cadeia Produtiva da Apicultura na Região Nordeste, Apis Nordeste, tem a finalidade de estruturar, consolidar e dar mais competitividade ao setor na região. "O projeto será executado em três anos, com recursos da ordem de R\$ 5 milhões, e atenderá mais de sete mil apicultores dos nove Estados nordestinos", diz Holanda. A estratégia para se alcançar a padronização do tributo já inicia nessa reunião de Natal, onde o consultor fará um levantamento e um estudo da legislação para definir uma média que será apresentada para o Conselho Nacional de Política Fazendária (Confaz).

"Essa é uma ação conjunta envolvendo todas as unidades do Sebrae da região Nordeste. O Sebrae é muito aberto a iniciativas que envolvam vários Estados porque fortalece o trabalho da instituição junto aos micro e pequenos negócios", diz Maria Valclêdes de Moura, do Sebrae no Piauí.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias – Apacame-Web - Veículo: Página Rural - Seção: Notícias - Data: 14/10/2008 - Estado: RS

11 – DICAS - Curso de Formação Rápida em Elaboração de Projetos para MDL e Crédito de Carbono.

Informações com: Fabiane - PECCA – UFPR - 41-3350-5787 - 41-3253-5569 - pcc@ufpr.br.
Universidade Federal do Paraná abre as inscrições para o Curso de Formação Rápida em Elaboração de Projetos para MDL e Crédito de Carbono.

O curso é a distância, não sendo necessário deslocamentos. Apenas conexão com a internet e disciplina para não deixar o conteúdo acumular!! Existem outros cursos. Visitem o site:
www.pecca.ufpr.br/cursos

12 - Produtores já têm estratégias para aprimorar cadeia produtiva em São Carlos e região

O Sindicato Rural de São Carlos e a Rede de Inovação e Prospecção Tecnológica para o Agronegócio (RIPA) divulgaram o perfil dos produtores rurais de São Carlos e região nas cadeias de Apicultura, ovinocultura e produção de leite no dia 10. Um representante de cada cadeia recebeu o estudo que continha os resultados da pesquisa, além de sugestão de cursos e estratégias de ação.

A RIPA é coordenada por um comitê gestor composto pelas seguintes entidades: Embrapa Sede, Embrapa Instrumentação Agropecuária, Associação Brasileira de Agribusiness (ABAG), Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), Instituto de Tecnologia de Alimentos ITAL, Instituto de Estudos Avançados da USP São Carlos, Listen Local Information System, Empresa de

Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER/DF), Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior de Minas Gerais e Universidade Federal de Viçosa (UFV).

O coordenador executivo da RIPA e pesquisador da Embrapa Instrumentação Agropecuária Paulo Estevão Cruvinel entregou ao presidente do Sindicato Rural Eunizio Malagutti todas as tecnologias disponíveis para as cadeias. O professor visitante da USP Plínio Pinto de Mendonça Junior apresentou a árvore hiperbólica, um banco de dados de fácil acesso e as informações do relatório. O consultor da RIPA Antonio Novaes realizou a palestra “Saneamento Básico Rural” e atendeu às demandas de produtores interessados no biodigestor que elimina a poluição em troca de adubo.

No evento, esteve presente a vice-coordenadora do Instituto de Estudos Avançados (IEA) da USP São Carlos, Yvonne Primerano Mascarenhas, que avaliou o estudo da RIPA e do Sindicato Rural e afirmou que estava imensamente feliz por ter contribuído com uma pequena parcela em projeto de tamanha magnitude. “É com muita satisfação que vejo esse projeto criado pelo Paulo Cruvinel e o Silvio Crestana, de largo alcance pelo Brasil. Fica difícil para mim, pelo menos, ver o resultado de um mega trabalho desses que é a produção da RIPA, com seus relatórios e os contatos que foram feitos no Brasil, entretanto, vendo esse micro resultado - em relação a algo no Brasil inteiro - mais a contribuição do Novaes mostrando como uma economia energética pode ser desenvolvida de uma maneira muito mais razoável - eu fico realmente imensamente feliz.”

Yvonne ainda desejou “que bons frutos venham a partir dele tão cedo quanto possível, tanto para a comunidade são-carlense, como para o resto do Brasil, quando esse projeto for entregue para os nossos líderes nacionais e, quem sabe, aplicados até o nível dos produtores rurais da escala familiar”.

Malagutti agradeceu o empenho da equipe e elogiou a palestra proferida por Novaes. “Ouvindo o Dr. Novaes falar imaginei como somos felizes. Aqui em São Carlos, na terra da Embrapa, o nosso sindicato pode contar com a presença de renomados técnicos nos dando total apoio. Nós percebemos que nesses relatórios distribuídos e comentados aqui, nos trazem, na verdade, o que espelha a realidade do meio rural nesses setores da ovinocultura, do leite e da Apicultura”.

Para ele, os relatórios indicam um caminho a se percorrer. “Nós temos em mãos a realidade e temos também rumos das diretrizes a serem seguidas para por em prática a realidade”, afirma. “Queremos, sem dúvida, agradecer a todos aqueles que participaram de maneira direta ou indiretamente e em especial Dr. Cruvinel como coordenador executivo da RIPA, que nos deu todo apoio e não poupou esforços para estar aqui presente”. De acordo com Malagutti, de agora em diante é preciso mãos à obra para não esmorecer e continuar nessa diretriz e com esses objetivos. Ele agradeceu o trabalho em parceria e conclui: “Temos a certeza que continuaremos, agora na parte prática e objetiva, com o apoio da RIPA e de outros técnicos que poderão surgir”.

A equipe que desenvolveu o trabalho é composta por Paulo Estevão Cruvinel, o professor visitante da USP Plínio Pinto de Mendonça Junior, a pesquisadora Muna Odeh, o médico veterinário e técnico da área de área de comunicação e negócios da Embrapa Pecuária Sudeste Carlos Eduardo Santos e Sonise dos Santos Medeiros, da área de gestão de pessoas da Embrapa Pecuária Sudeste, o consultor do SEBRAE Gabriel Assumpção Alves, o consultor e ex-pesquisador da Embrapa Instrumentação Agropecuária Antonio Pereira de Novaes e a jornalista e assessora de comunicação da RIPA Roberta Salgado Gonçalves da Silva.

Apicultura – Estratégias: • Promover a certificação de origem (terras altas). Colocar no rótulo 'mel de São Carlos'; • Publicar revista própria para divulgar e fortalecer a comunicação com o consumidor; • Organizar os produtores em associação ou cooperativa, dentro outras formas; • Organizar um programa para desmistificar o perigo oriundo das abelhas africanizadas (que nem estão em uso atualmente) ajudaria na questão de arrendamento de terras para instalação de pastos apícolas; • Estudar e verificar junto aos produtores o quanto a tecnologia é benéfica para sua atividade; • Mapear pastos apícolas regionais; • Buscar conscientização dos outros produtores por meio de parceria com o Sindicato rural de São Carlos; • Abrir o espaço para as mulheres que já atuam na cadeia de Apicultura dentro da produção familiar; • Estruturar espaço para capacitação em cursos do SENAR e SEBRAE entre outros; • Estabelecer política pública para sigilo sobre dados coletados por GPS. A questão é definir quem fica com a base de dados e quem gerencia; • Agregar valor para ocupar capacidade ociosa: novos produtos; • Produtos de beleza/higiene, sabonete, xampu; • Produtos medicinais – geléia real, própolis, pólen; • Decoração- vela de cera. Ocupação de mão de obra familiar mulheres, filhos; • Alimentos- balas; pão de mel dentre outros; • Mel de qualidade reconhecida: selo de pureza.

Fonte: Ripa / Roberta Salgado Gonçalves da Silva - Apacame-Web - Veículo: Agroagenda - Seção: Notícias - Data: 15/10/2008 - Estado: SC

13 -Exportação de mel cresce em setembro e chega a US\$ 4,9 milhões

As exportações brasileiras de mel reverteram o quadro de queda observado em julho e agosto deste ano. O resultado do mês de setembro alcançou US\$ 4,9 milhões. O montante é quatro vezes maior que o apurado no mesmo período de 2007 (US\$ 1,09 milhão), além de ser o segundo melhor resultado mensal de exportação do setor apícola brasileiro. A receita de setembro só é superada pelo resultado de abril de 2004, quando o País exportou US\$ 6,3 milhões.

O preço do mel também teve alta. O valor médio pago foi de US\$ 2,60 por quilo de mel, uma alta de 6,1% em relação do mês anterior (US\$ 2,45 por quilo). Os melhores preços foram recebidos pelos estados de Santa Catarina (US\$ 3,04 por quilo) e Rio Grande do Norte (US\$ 2,85 por quilo). Já Piauí (US\$ 2,39 por quilo) e Rio Grande do Sul (US\$ 2,42 por quilo) obtiveram preços abaixo da média nacional.

Os dados constam de levantamento consolidado pelo consultor da Unidade de Agronegócios do Sebrae e coordenador nacional da Rede Apicultura Integrada Sustentável (Rede Apis), Reginaldo Resende. A referência é o Sistema de Análise das Informações de Comércio Exterior via Internet (Alice-Web) da Secretaria de Comércio Exterior (Secex) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.

Em setembro, as exportações partiram, principalmente, de três estados (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo) que responderam por 85,6% do valor total comercializado. "Essa concentração é consequência de serem nessas regiões que já encontramos os primeiros entrepostos habilitados para a exportação de mel para a Europa", diz Reginaldo.

Em setembro, o Rio Grande do Sul manteve a liderança com US\$ 1,9 milhão exportado, seguido por São Paulo (US\$ 1,2 milhão) e Santa Catarina (US\$ 1,04 milhão). Ceará, com uma receita de US\$ 423 mil foi o quarto exportador, seguido do Piauí (US\$ 133,9 mil), Rio Grande do Norte (US\$ 108,3 mil) e Paraná (US\$ 52,5 mil).

O balanço também é bastante positivo quando são analisados os valores de janeiro a setembro deste ano. Nesses nove meses, a receita das exportações alcançou US\$ 29,7 milhões com a venda de 12,6 mil toneladas frente US\$ 15,8 milhões e 9,9 mil toneladas no mesmo período em 2007.

Com o fim do embargo europeu ao mel brasileiro, a Alemanha voltou a ser o principal destino das exportações do País. Em setembro, foram exportadas 1,1 mil toneladas de mel para o mercado alemão a um preço médio de US\$ 2,63 por quilo, gerando uma receita de US\$ 2,84 milhões.

Os Estados Unidos, que deixou de ser o maior importador, foi o segundo principal mercado para o mel brasileiro. Os norte-americanos compraram 755,5 mil quilos de mel a um preço de US\$ 2,54 por quilo, totalizando receita de US\$ 1,92 milhão.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias - <http://www.criareplantar.com.br/noticia/ler/?idNoticia=12566> - 16/10/2008

14 – PREÇO DO MEL (US\$ 2,60/kg) bate novo recorde. FORTE ALTA (+ 84,7%) NO VALOR EXPORTADO.

Prezados (as) integrantes e colaboradores (as) da Rede APIS encaminhamos, em anexo, estatísticas sobre exportações brasileiras de mel, cera e própolis, referentes a setembro de 2008.

Exportações de mel em Setembro/2008. Revertendo a curva de queda observada em julho e agosto, o valor das nossas exportações de mel, US\$ 4.980.130,00, teve uma forte alta de 84,7%, em relação a agosto de 2007. Esse é o segundo maior valor mensal já exportado pelo setor apícola brasileiro, só superado pela receita obtida em abril de 2004. O valor médio pago pelo mel exportado, US\$ 2,60/kg teve uma alta de 6,1 %, em relação ao mês anterior e bateu um novo recorde.

Exportações de mel por Estado. Em setembro de 2008, houve uma forte concentração das exportações em apenas três Estados (RS, SC e SP) responderam por 85,6% do valor total comercializado. Esta concentração é consequência do fato de serem dessas regiões os primeiros entrepostos habilitados para exportação de mel para a Europa.

O Rio Grande do Sul manteve a liderança com US\$ 1.988.821,00 exportados, seguido por São Paulo, com US\$ 1.225.923,00 e por Santa Catarina com US\$1.047.548,00. O Ceará com uma receita de US\$ 423.000,00, foi o quarto exportador, seguido, em quinto lugar pelo Piauí, com US\$ 133.956,00. O sexto exportador foi o Rio Grande do Norte (US\$1008.371,00) e o sétimo foi o Paraná (US\$52.511,00). Os melhores preços foram os recebidos por Santa Catarina (US\$ 3,04/kg) e Rio Grande do Norte (US\$ 2,85/kg). Piauí (US\$ 2,39/kg) e Rio Grande do Sul (US\$ 2,42/kg) tiveram preços abaixo da média nacional.

Exportações janeiro a setembro/2008. O balanço das exportações de mel até setembro deste ano também é bastante positivo, em relação ao mesmo período de 2007. Nesse período, a receita das exportações, US\$ 29,7 milhões, cresceu 87,12% e as quantidades comercializadas, 12,6 mil toneladas, aumentaram 27,3%.

Destino das nossas Exportações - Com o fim do Embargo Europeu, depois de mais de dois anos a Alemanha voltou a ser o principal destino de nossas exportações de mel. Em setembro de 2008

foram exportadas 1,1 mil toneladas de mel para a Alemanha a um preço médio de US\$ 2,63/kg, gerando uma receita de US\$ 2,84 milhões. Os Estados Unidos, que deixou de ser o nosso maior importador, foi o segundo mercado, comprando 755,5 mil quilos de mel do Brasil a um preço de US\$ 2,54/kg, totalizando US\$ 1,92 milhões.

Atenciosamente, Reginaldo Barroso de Resende - Coordenador Nacional da Rede APIS - UAGRO - SEBRAE NACIONAL - Tel: (61) 3348-7386 - Visite o Portal da Rede APIS e colha mais informações úteis para o seu agronegócio apícola: www.sebrae.com.br/setor/apicultura.

15 – Doçura que vem da flor

Energético: além de ser um substituto natural do açúcar, o mel tem importantes propriedades nutricionais e terapêuticas

Kátia Nunes - katian@rac.com.br - Entre tosses e espirros, nada como uma colherada de mel para amenizar o mal-estar. Neste período em que as quatro estações se mostram num único dia, até os mais resistentes são afetados. Tempo seco, vento, calor durante o dia e frio intenso à noite têm feito “vítimas” de todas as idades, que acabam adoecendo com gripes, resfriados e dores de garganta. De acordo com Luiz Fernando Baldoni, apicultor e comerciante de Campinas, a procura por mel e outros derivados da abelha cresce 30% nesta época. “Faz parte da cultura do brasileiro consumi-lo apenas quando se tem problemas respiratórios”, ressalta.

Antes de ser um produto com propriedades terapêuticas, o mel é um alimento de alta qualidade, energético e rico em substâncias que ajudam a equilibrar os processos biológicos do corpo. “A recomendação de especialistas é que se consuma diariamente uma colher de sopa de mel e se aproveite seu poder adoçante para substituir o açúcar no dia-a-dia”, diz o farmacêutico Rodrigo Ramos Catharino, professor de controle de qualidade da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

A composição do mel é complexa. São mais de 180 substâncias, entre flavonóides, proteínas, ácidos, vitaminas, enzimas, água, sendo 70% formado de açúcares. De acordo com Baldoni, a finalidade mais conhecida do mel é a expectorante. Entretanto, o mel tem ação imunológica, analgésica, antibactericida, antiinflamatória, ajuda a reter cálcio no organismo, funciona como laxante natural, entre outros benefícios.

Caio Júlio César sente no corpo os efeitos do mel. Desde o período em que morou no Paraná, o advogado passou a ingerir diariamente uma colher (chá) de mel pela manhã e própolis quando tem dificuldades para respirar. “O efeito é cumulativo. Observei que minha imunidade aumentou e não sinto mais fadiga”, aponta. César prefere consumir mel cristalizado. “Dissolve na boca como bala enquanto preparo minha vitamina e molho as plantas. É um ritual.”

A família do ex-jogador de vôlei Maurício Lima descobriu as vantagens de consumir o mel cotidianamente há mais de dois anos. “De tanto ouvir falar bem, tomamos uma colher de sopa por dia”, diz. A mulher Roberta Lima conta que os filhos João Victor e Maria Eduarda estão mais resistentes a doenças. “Spray de própolis e balas de mel estão sempre na bolsa e no carro”, acrescenta ela, que vê melhorias também na pele.

Os empresários Adriana e Thiago Luís Araújo são também atletas e consumidores inveterados de mel. Adriana trouxe o hábito da infância e, influenciada pelo avô libanês, aprecia misturá-lo com castanhas e frutas secas. “Armazeno em vidros e levo comigo para consumir como lanche. Às vezes, acrescento iogurte”, diz. Thiago incluiu o mel na receita de caipirinhas e bebidas energéticas servidas em sua casa noturna. “O suco, principalmente, é mais procurado por adeptos de hábitos saudáveis que querem repor as energias rapidamente de forma natural”, afirma.

Sobre as abelhas - A principal função das abelhas é a polinização das flores, melhorando a produção de sementes e frutos. As do gênero *Apis mellifera* (ou abelha africanizada) são as que mais se prestam à polinização, ajudando a agricultura e a produção de mel, geléia real, cera, própolis e pólen. Em cada colméia existem cerca de 60 mil abelhas. Uma colônia é constituída por uma única rainha, dezenas de zangões e milhares de operárias.

A rainha é quase duas vezes maior que as operárias e vive de três a seis anos, enquanto as operárias vivem de 42 a 60 dias. A função da rainha é a postura de ovos. São de 2 a 5 mil ovos por dia. A superalimentação de geléia real é que diferencia a rainha das operárias e desenvolve seus órgãos sexuais. Ela só sai uma vez da colméia, para fazer o vôo nupcial, e copula seguidamente com cerca de sete zangões. Quando enche sua espermateca, retorna à colméia. As operárias se alimentam de mel e pólen.

Sem ferrão - Típicas dos trópicos, há milhares de espécies de abelhas sem ferrão no Brasil, a exemplo da jataí, uruçú, irai e marmelada. São abelhas de fácil manejo. Dispensam o uso de roupas e equipamentos de proteção contra picadas, reduzindo os custos de sua criação e permitindo que sejam mantidas perto de residências.

No entanto, produzem pouco mel, o que inviabiliza a comercialização em larga escala. Enquanto uma colméia da espécie africanizada (com ferrão) rende 50 quilos por ano, a jataí produz meio quilo apenas. Em contrapartida, estudos da Unicamp mostram que o mel das abelhas sem ferrão é ainda mais rico em propriedades terapêuticas e nutricionais. “O custo-benefício vale a pena”, atesta o farmacêutico Rodrigo Ramos Catharino.

É preciso diferenciar o bom do mau - Mel e outros derivados da abelha são produtos de riqueza nutricional incomparável. No entanto, dividem espaço com produtos falsificados. “Enquanto houver comércio de derivados da abelha haverá quem busque levar vantagem sobre o desconhecimento das pessoas”, observa o farmacêutico Rodrigo Ramos Catharino, da Unicamp.

Especialistas afirmam que a experiência é a única maneira de reconhecer um mel adulterado ou de baixa qualidade. “É como vinho; só conhecendo para não confundir”, ressalta o apicultor Luiz Fernando Baldoni. Ou então, salienta Catharino, adquirindo os produtos de pessoas idôneas.

Para contribuir com a fiscalização por parte dos órgãos competentes, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), pesquisadores da Unicamp acabam de patentear metodologias de certificação de mel em laboratório. “Por meio do espectômetro de massas é possível determinar a qualidade e a procedência do mel e de produtos apícolas em geral”, comenta a professora Ildenize Barbosa da Silva Cunha, pesquisadora colaboradora do Instituto de Química da universidade, que integra, com o professor Catharino, a equipe que trabalha na pesquisa de controle de qualidade de produtos apícolas.

A artesã e professora de ioga Elizabeth Green é uma consumidora com grande experiência no assunto. Ela e o marido, Fernando Henrique Catani, são vegetarianos e, entre outros alimentos funcionais, privilegiam o mel e o pólen, principalmente para substituir o açúcar e repor as proteínas. “Ensinamos esses hábitos para nossas filhas adolescentes, Emiliana e Isabella. Elas não seguem à risca, mas adoram preparar frutas e chás com mel, principalmente quando têm algum problema respiratório”, diz.

Produtos -

Mel: as abelhas colhem o néctar das flores com as glossas (línguas). O produto é armazenado em sua vesícula melífera (papo de mel), que também transporta a água coletada. Quando retornam à colméia, as campeiras transferem o néctar às engenheiras, que retiram o excesso de umidade e transformam em mel, que lhe serve de alimento.

Própolis: de origem grega, a palavra combina os termos pró (defesa) e polis (cidade), “defesa da cidade”. A cidade é a colméia. As abelhas campeiras coletam a resina e a transformam em própolis com o auxílio de suas mandíbulas e penugens. O própolis serve para forrar os alvéolos, câmaras onde a rainha deposita os ovos e crescem as larvas. Usam também para vedar as entradas e os orifícios da colméia. O própolis preserva a temperatura interna e não permite a entrada de estranhos.

Geléia real: é utilizada na alimentação das larvas de abelhas operárias até o terceiro dia de vida, e das larvas dos zangões e da abelha rainha por toda a vida.

Pólen: considerado o pão das abelhas, é estocado nos favos. As campeiras coletam o pólen das flores usando as penugens e aglutinam o pó nas patas traseiras.

Composição básica - A composição do mel é básica para todos os tipos de floradas. O que muda é a tonalidade, o aroma, a viscosidade, a capacidade de granulação (cristalização), o sabor e a quantidade de sais minerais. Por isso, a escolha deve ser feita pelo tipo preferido.

O mel é o único adoçante que contém proteínas, vitaminas e sais minerais. Quanto mais escuro o mel, maior é a quantidade de sais minerais. Cem gramas de mel fornecem 312,5 kcal, sendo 78,14g de carboidratos. O verdadeiro mel cristaliza (açucara). Com o tempo, que varia conforme o período da coleta, florada e temperatura, os componentes glicose e frutose se separam.

Para que ele volte ao aspecto normal, basta aquecê-lo em banho-maria - a água deve ser aquecida a uma temperatura suportável ao toque dos dedos para não haver perda de propriedades. O própolis e o veneno de abelha são administrados também em pomadas e cremes. A proposta do uso externo é tratar reumatismo, artrite, sinusite e aproveitar a ação cicatrizante, bactericida e analgésica para ferimentos e acnes.

Propriedades terapêuticas:

Própolis: estão catalogados três tipos de própolis (verde, vermelho e marrom), que variam conforme a vegetação de onde foi retirada. É formado basicamente por resinas e bálsamos vegetais, ceras e

óleos aromáticos coletados das plantas próximas às colméias. Tem ações antibiótica, bactericida, fungicida, cicatrizante, analgésica, anestésica, antioxidante, antitumoral, entre outras.

Geléia real: é um dos poucos alimentos que atuam diretamente nas células, por isso tem fama de conter propriedades rejuvenescedoras. Tem ação antitumoral e antioxidante. Sabor ácido. Melhor absorção das propriedades se colocada embaixo da língua, pois assim evita a ação dos ácidos do estômago. Por ser muito úmida, precisa ficar acondicionada em freezer. Também é encontrada em cápsulas.

Pólen: excelente fonte de proteínas, vitaminas, hormônios de crescimento e tem ação revigorante (foto). Muito apreciado na gastronomia francesa, seu sabor varia do doce ao amargo. É crocante e vai bem com mel, frutas, saladas, vitaminas, iogurtes etc.

Apitoxina (veneno do ferrão): apesar de ser letal quando aplicado em grandes proporções, o veneno das abelhas é paradoxalmente um consagrado medicamento contra diversos distúrbios e afecções, por conta de sua ação antiinflamatória. A apitoxina é empregada em tratamento contra nevrites e nevralgias, afecções cutâneas, doenças oftálmicas, na redução da taxa de colesterol do sangue, hipertensão arterial. No Brasil, a apitoxina é praticamente desconhecida e sua aplicação limita-se aos casos de reumatismo.

Recomendado - Diariamente, uma colher (sopa) de mel por dia, além da substituição do açúcar em chás, cafés, frutas, vitaminas, iogurtes etc. Se estiver com problemas respiratórios, consuma em maior quantidade.

Não recomendado - A diabéticos, ou sob orientação médica. Nos primeiros tempos da infância. Há especialistas que só recomendam mel para crianças a partir de um ano de idade. Outros, desde os dois ou três anos. O fato é que bebês não têm resistência, pois ainda não há no organismo bactérias para eliminar os esporos de botulismo que as abelhas coletam enquanto recolhem o néctar. Cerca de 16% do mel brasileiro tem a bactéria chamada clostridium, que não faz mal a crianças e adultos, mas pode até matar um bebê de menos de um ano. Consuma o mel envasado em até dois anos. Ele não estraga, mas a cor e o paladar se alteram.

Entrepasto Baldoni - R. Santo Bassan, 125 (Rodovia Campinas-Mogi Mirim, km 121), Campinas, f. 3257-2828. - Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 9h às 17h. - Visitas monitoradas: excursões duram cerca de duas horas e cobra-se ingresso de R\$ 5,00 por pessoa. Cada pagante recebe como presente um metro de mel em fita. Famílias ou pessoas sozinhas não pagam.

Abriga loja, 12 espécies de abelhas sem ferrão dispostas em 40 colméias instaladas numa pequena área verde e florida, além de uma colméia de abelha africanizada numa caixa transparente, na qual pode-se ver os alvéolos e o trabalho dos insetos.

Fonte: Apacame-Web - Veículo: Correio Popular - Seção: Revista Metrópole - Data: 19/10/2008 - Estado: SP

SEAB
DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@pr.gov.br -
fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - deral@seab.pr.gov.br - www.seab.pr.gov.br