
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Pausa para Reflexão; 2 - Sem ferrão, mas com pouco mel; 3 - Mel indígena ganha o mundo; 4 - Hora das abelhas indígenas; 5 - Mel e Abelhas Brasileiras; 6 - Um mel sofisticado; 7 - 3º Seminário Paranaense de Meliponicultura em Mandirituba; 8 - Produção de mel e recuperação do meio ambiente serão temas de encontro estadual.

-----1

- Pausa para Reflexão

O homem é muito útil. Sabe voar, sabe matar. Tem, porém, um defeito: Ele sabe pensar... (Bertoldt Brecht)

-----2

- Sem ferrão, mas com pouco mel

Letícia Mendes, Especial - Lajeado - Há mais de 30 anos, Darci Cassal, de 61 anos, dedica-se ao cultivo de abelhas. Algo comum, não fosse o fato de que, em momento algum ele permite que se retire o mel das suas colmeias. A intenção de Cassal é a preservação de uma espécie: as abelhas meliponas, que não têm ferrão.

- Essas abelhas produzem pouco mel. Entre um e dois quilos, por ano. Para quem tem intuito comercial, não é vantajoso. Por isso, não existem muitos criadores – explica.

Para o aposentado, dedicar parte do seu dia ao cuidado das colmeias é mais do que uma distração: é uma forma de fazer a sua parte pela preservação do ambiente. A atividade começou, por acaso, aos 30 anos, quando trabalhava como auxiliar de eletricitista, em Lajeado:

- Um dia, nós derrubamos um poste onde tinha uma colmeia. Resolvi levar para casa e colocar em uma caixa. Desde lá, tomei gosto pelo cultivo.

Hoje, são mais de 40 colmeias. A casa, em Lajeado, ficou pequena para abrigar a criação, transferida para a propriedade do filho, no interior de Estrela. Cassal constrói caixas e reutiliza garrafas pet para capturar novos enxames. Seu amigo de infância, Ruy Rieth, 65 anos, de Lajeado, também tem uma criação, que hoje conta com cerca de 14 espécies.

- Eu tenho abelhas de vários lugares do país – afirma Rieth.

Na propriedade, além da supervisão, as abelhas têm direito a caixas térmicas para manter a temperatura estável.

Fonte: Zero Hora - RS - Edição Imprensa - 13/11/2009 - <http://miti.com.br/ce2//?a=noticia&nv=qfF2csX5xqNY34mpVdiPg>

-----3

- Mel indígena ganha o mundo

Índios de 28 aldeias da região do Xingú estão criando abelhas e o mel produzido na área já tem destinação certa, a rede de supermercados Pão-de-Açúcar. Alguns empresários europeus mostraram interesse em comprar grandes quantidades, mas a reserva ainda não tem condição de atender a demanda. Eles fornecem por ano 2 toneladas do produto, que já sai processado e embalado da reserva. O material tem todas as autorizações exigidas por lei e o rótulo deixa claro a origem do produto, que

conforme o diretor da Associação Terra Indígena Xingú (Atix), Daikir Waura, já foi levado para análise em laboratórios de São Paulo. O resultado mostrou que o mel é 100% natural e tem características diferentes dos demais ofertados no mercado. Ele é mais viscoso e escuro. O sabor também apresenta peculiaridades e Waura acredita que estas características são causadas pelas plantas de onde as abelhas tiram o néctar, todas nativas da região.

Cada pote de mel é vendido por R\$ 15 e tem 250 ml. As embalagens chegam as gôndolas do supermercado com o dobro do preço. As aldeias juntas precisam cumprir a entrega de 50 caixas a cada 3 meses. Uma transportadora é responsável por levar a encomenda até a região Sudeste.

Dentro da reserva, os indígenas construíram um laboratório de qualidade e conseguiram ter o selo verde, que qualifica o mel como orgânico e totalmente silvestre. Daikir conta que os índios tiveram contato com a apicultura há 20 anos, por meio da Fundação Nacional do Índio (Funai). As pessoas interessaram-se pela criação, mas depois da apresentação não houve nenhum tipo de investimento do governo.

A implantação começou quando os moradores da reserva formaram a associação. A princípio eles contratavam técnicos para dar oficinas e cursos de qualificação, mas com o tempo resolveram formar profissionais dentro das aldeias. O diretor da Atix conta que a ajuda para custear os estudos veio de uma Organização Não Governamental (ONG) da Noruega. Duas pessoas demonstraram interesse e foram encaminhadas para centros de referência, onde conseguiram a capacitação. Hoje, eles já estão atuando nas 9 colméias, distribuídas no interior da reserva.

A implantação da apicultura foi essencial para a manutenção da floresta na áreas, explica do diretor. Ele conta que depois que começaram a trabalhar com as abelhas, os moradores não venderam mais madeira e nenhum tipo de bem natural para conseguir dinheiro e manter a subsistência.

Fonte: [A Gazeta - MT - MT - Terra & Criação - 02/11/2009 -13http://miti.com.br/ce2/?a=noticia&nv=_NYQFUZ1DENV34mpVdiPg](http://miti.com.br/ce2/?a=noticia&nv=_NYQFUZ1DENV34mpVdiPg)

-----4

- Hora das abelhas indígenas

Sem ferrão e com um mel valorizado, as espécies brasileiras conquistam mais criadores. Aumenta chance de sobrevivência.

Terra da Gente - Liana John - Uma mudança na legislação brasileira pode, a um tempo, ampliar significativamente a escala de produção do mel de abelhas nativas e favorecer a conservação de espécies ameaçadas pela competição com a abelha europeia africanizada. A nova regra foi sugerida e defendida pelo ambientalista e professor titular de Ecologia do Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo, Paulo Nogueira-Neto, uma das maiores autoridades do país nos estudos da vida e criação das abelhas indígenas sem ferrão.

Desde agosto de 2004, essas abelhas podem ser comercializadas em território brasileiro entre criadores registrados no Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama). A restrição anterior a esta comercialização, baseada na proibição de venda de fauna brasileira, dificultava a criação comercial, conferindo grande vantagem à *Apis mellifera*, a espécie trazida da Europa em 1839 pelo Padre Antônio Carneiro, que se espalhou pelos ecossistemas brasileiros e passou a competir com as abelhas indígenas.

“Ainda falta regulamentar o registro do mel para que o produto passe a estar sujeito à inspeção federal e deixe de ser considerado apenas artesanal, ganhando escala, o primeiro passo na direção das exportações”, observa Nogueira-Neto. O especialista lembra que o mel de abelhas indígenas obtém

um preço de mercado bem mais elevado do que o comum, podendo chegar a R\$120,00 o quilo, caso do mel de urucu-do-nordeste (*Melipona escutellaris*). Ele acredita numa boa penetração no mercado europeu e até propõe a adoção do nome iramel ou uiramel para designar a origem indígena.

Já existem produções comerciais com alguma escala nas regiões Norte e Nordeste. Em Boa Vista do Ramos, município próximo de Manaus, no estado do Amazonas, um produtor espera colher este ano algo em torno de 3 toneladas de mel das abelhas jupará preta (*Melipona compressipes*) e jupará amarela (*M. seminigra*). E, em Pernambuco, outro produtor mantém pelo menos 500 colméias urucu-do-nordeste.

É verdade que a produtividade das abelhas indígenas é bem menor do que a das abelhas européias. Elas têm outra maneira de construir as células para suas crias e não produzem favos, mas depositam o mel em pequenos potes, feitos de cera, que dão mais trabalho para colher. Em compensação, seu mel tem concentrações superiores de uma substância chamada inibina, produzida pela enzima glucoseoxidase, que tem propriedades antibióticas.

Pode ser considerado medicinal, portanto, uma qualidade popularmente conhecida há muito tempo – os indígenas brasileiros já usavam o mel como remédio antes da chegada dos europeus (e das abelhas européias) - mas que precisou de alguns testes de laboratório para ser cientificamente reconhecida.

Os testes foram feitos com bacilos patogênicos, isto é, causadores de doenças. Entre eles, o *Bacillus anthracis*, o mesmo antraz dos ataques terroristas nos Estados Unidos, cujos esporos foram eliminados pelo mel num prazo de 24 horas. E o mel das abelhas indígenas provou uma eficiência maior do que o mel comum na ação contra as bactérias *Escherichia coli*, *Salmonella spp*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Streptococcus*, conforme relata Nogueira-Neto, devido ao seu pH mais baixo (mais ácido) do que o do mel comum. O mel indígena tem outras propriedades medicinais, divulgadas popularmente, mas ainda sem comprovação, caso do uso como colírio ou cicatrizante de feridas e queimaduras.

E é preciso alertar os eventuais usuários sobre os hábitos anti-higiênicos de algumas espécies de abelhas indígenas, cujo mel pode conter alto índice de coliformes fecais. É o caso da mandaçaia (*Melipona quadrifasciata*) e da irapuá ou arapuá (*Trigona spinipes*). Elas usam fezes de animais para calafetar as frestas de seus ninhos ou para marcar o território, na entrada das colméias. “A melhor garantia de que o mel não está contaminado é sua procedência e a forma como é tratado, por isso é preciso regulamentar a comercialização e estabelecer padrões de colheita, pasteurização e acondicionamento”, acrescenta Nogueira Neto. “Enquanto não há regulamentação, entre as abelhas indígenas, recomendo sempre o mel de jataí (*Tetragonisca angustula*), que é a espécie mais higiênica”.

Mesmo assim, o mel deve ser pasteurizado. Mais líquido e menos doce (mais ácido) do que o mel comum, o produto das abelhas indígenas pode fermentar com alguma facilidade. Enquanto o mel comum tem de 16 a 20% de água, o mel indígena tem mais de 30%. A pasteurização pode ser feita artesanalmente, em banho maria, tomando-se certos cuidados, sobretudo o de verificar a temperatura com um termômetro de laticínio (72°C durante 15 segundos), mexer sempre para distribuir o calor de maneira uniforme e não deixar o mel ferver, porque as altas temperaturas eliminam a enzima produtora de inibina, o antibiótico natural.

As vantagens da criação e conservação das abelhas indígenas não se restringem ao mel. Nativas e bem adaptadas aos ecossistemas brasileiros, elas têm um papel importantíssimo na polinização das plantas. Existem espécies de orquídeas e bromélias polinizadas exclusivamente por abelhas da tribo euglossini, que geralmente apresentam cores metálicas, tendendo para o verde ou roxo.

Há também flores grandes e de formato diferenciado - como o maracujá (*Passiflora edulis*) - que chegam a ser visitadas pelas abelhas européias, mas não são polinizadas, porque estas não alcançam a

parte feminina da flor como as mamangavas (tribo bombini), as polinizadoras naturais, bem maiores do que a *Apis mellifera*.

“O problema é que as abelhas européias são muito ativas nas primeiras horas do dia e visitam rapidamente as flores disponíveis, enquanto as abelhas indígenas tendem a distribuir a coleta de néctar e pólen ao longo do dia”, explica Ivan Sazima, da Zoologia da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). “Num local onde existam os dois tipos de abelhas, as indígenas tendem a ‘chegar atrasadas’ às flores, visitando-as quando já não há pólen disponível e, portanto, deixando de cumprir a função polinizadora, que as européias também não cumprem porque não são do tamanho certo”.

As abelhas européias já são eficientes na polinização de algumas plantas de borda, como são chamadas as espécies que crescem nas zonas de mata mais aberta, no limite com culturas ou áreas alteradas pelo homem. O exemplo mais evidente é o das jitiranas, trepadeiras que se sobrepõem à copa de outras árvores, atrapalhando sua fotossíntese.

Assim, o fato de existirem abelhas européias africanizadas, numa região de florestas fragmentadas, acaba por interferir na dinâmica natural da flora. E florestas fragmentadas não faltam em toda a região de domínio da Mata Atlântica, justamente onde também estão as abelhas ‘invasoras’.

Para Paulo Nogueira Neto, depois de um período de retração, por excesso de competição com as abelhas européias, a população das espécies indígenas está voltando a crescer, ocupando áreas mais internas dos fragmentos florestais, onde o excesso de sombra limita a *Apis mellifera*. “O fato de as abelhas indígenas produzirem bem em área de floresta abre a possibilidade de se ter uma atividade econômica em muitas regiões do país, mantendo a mata em pé, sem derrubadas”, diz.

Os enxames naturais ainda podem ser favorecidos com a disponibilização de locais para construção das colméias, como as caixas artificiais especialmente desenhadas para estas abelhas por Nogueira-Neto, menores do que as de abelhas européias e quadradas. Os ocos de árvores velhas, anteriormente usados por estas espécies, hoje são mais raros, seja porque foram retirados para uso como lenha ou porque tendem a cair com o vento, quando a floresta é fragmentada.

“E não podemos esquecer a maior vantagem das abelhas indígenas, que é o fato de não terem ferrão”, conclui Nogueira-Neto. “Elas podem ser criadas muito perto de casa, sem oferecer risco aos homens ou aos animais domésticos”.

As indígenas e suas tribos - A classificação das abelhas é um pouco diversa da dos animais vertebrados e inclui a divisão em subfamílias e tribos. A família Apidae divide-se em: metálicas, verdes ou arroxeadas.

Apíneos – No Brasil representada apenas pela *Apis mellifera*, a abelha européia ou africanizada, introduzida no país em 1839 pelo Padre Antonio Carneiro. Ele trouxe 100 colônias do Porto, em Portugal, das quais apenas 7 teriam sobrevivido à travessia do oceano

Meliponíneos – Abelhas indígenas sem ferrão que produzem mel

Bombíneos – Mamangavas grandes, peludas, às vezes totalmente pretas, às vezes pretas e amarelas. Polinizam o maracujá (*Passiflora edulis*)

Euglossíneos – Também chamadas abelhas das orquídeas. Polinizam orquídeas e bromélias e, em geral, são de cores metálicas, verdes ou arroxeadas

A diferença entre vespas e abelhas - Para quem não é muito familiarizado com o mundo dos insetos

pode parecer difícil distinguir vespas, abelhas, marimbondos e outros tantos nomes com que são chamados esses invertebrados de asas transparentes e corpo semelhante ao das formigas. De fato, todas pertencem à Ordem Himenoptera – que também inclui as formigas – e as diferenças entre algumas espécies podem ser muito sutis, coisa para especialistas. Mas, pelo comportamento ou tipo de moradia, é possível pelo menos separar abelhas e vespas.

Só as abelhas produzem mel e fazem células de cera, seja para abrigar as crias e/ou para estocar alimento. Essas construções das abelhas normalmente são internas, feitas em ocos de árvores, fendas de rochas ou caixas artificiais. As casas de vespas, ao contrário, são externas, de um material semelhante ao papelão, constituído de fibras vegetais e saliva. Os formatos variam muito, das bem desenhadas casas de cabas – uma das vespas mais temidas da Amazônia, de picada muito dolorida – a pequenas células penduradas nos tetos, dos marimbondos comuns. Marimbondos, aliás, são vespas crescidas, só uma variação no modo de chamar insetos da mesma categoria.

As abelhas são herbívoras, só comem vegetais e preferem pólen e néctar colhido nas flores, razão pela qual são polinizadoras por excelência. As vespas são carnívoras, embora eventualmente também se alimentem de frutos, de seiva ou cheguem a visitar algumas flores. As abelhas enxameiam, as vespas, não. A maioria das abelhas tem o corpo sólido, em alguns casos peludo, enquanto as vespas são mais delgadas, de cintura fina e bem marcada.

A posição das asas também é diferente: as abelhas estão sempre com as asas em pé, mas as vespas sabem dobrá-las longitudinalmente, parecendo mais ‘assentadas’. Finalmente, para quem for perseguido por espécies com ferrão, é melhor que sejam abelhas, que picam uma única vez e perdem o ferrão na picada, pois as vespas podem picar diversas vezes.

Mel Comum (APIS MELLIFERA)

16 a 20% de água; Gosto tende a ser mais doce; Cristaliza mais fácil, em dias frios; A produtividade é maior; É produzido em áreas abertas, ensolaradas; É pasteurizado a 63°C.

MEL INDÍGENA (MELIPONÍNEOS)

Mais de 30% de água; Gosto tende a ser mais ácido; Pode fermentar se a colheita não for higiênica. Contém alta concentração de inibina, enzima antibiótica e antibacteriana; É produzido em áreas abertas, sombreadas e de floresta; Não agüenta temperaturas superiores a 59° C.

Fonte: http://eptv.globo.com/emissoras/emissoras_interna.aspx?277747 – 11/11/2009

5

- Mel e Abelhas Brasileiras

A história do mel e das abelhas brasileiras não é, em quase nada, difere dos demais produtos medicinais resultantes da flora brasileira.

O pouco valor que damos aos produtos naturais nativos é igual para todos os seguimentos da fauna, flora ou mineral. Assim, não deve o leitor esperar prestígio, aproveitamento, e desenvolvimento de tecnologia para o mel ou para as colmeias nativas. A mesma substituição registrada nas essências e no produtos usados na farmácia vale para o mel e seus derivados.

Anchieta foi o primeiro dos viajantes a falar da abundância do mel e das espécies de abelhas existentes no Brasil, e diz: "Encontram-se quase vinte espécies diversas de abelhas, das quais umas fabricam o mel nos troncos das árvores, outras em cortiços construídos entre os ramos, outras debaixo da terra, donde sucede que haja grande abundância de cera. Usamos do mel para curar feridas, que

saram facilmente pela proteção divina. A cera é usada unicamente na fabricação de velas".

É também Anchieta o primeiro a denunciar a existência de mel venenoso. "Há porém, como disse, muitas espécies de mel, mas as que os índios chamam "Eiraaquãyeta", mel de muitos buracos, porque as abelhas fazem muitas entradas na colmeia. Logo que se bebe este mel, toma todas as juntas do corpo, contrai os nervos, produz dor e tremor, provoca vômitos e destempera o ventre"

Outro viajante que relata os usos dos produtos das abelhas é Saint'Hilaire no começo do século passado. "O Conde da Barca, ministro do rei D. João VI, mandara fazer muitas experiências a fim de purificar a cera de abelhas indígenas e nenhuma tivera êxito. Vi na cidade de Goiás um operário que purificava muito bem, e cujo segredo consistia em fundi-la, dividi-la em pequenos pedaços, e expô-los ao sol.

Repetia essa operação até dezesseis vezes, o que tomava dois ou três meses, e ao cabo desse tempo a cera estava quase tão branca como a das abelhas domésticas. Usei velas feitas com essa cera e fiquei satisfeitíssimo; achei, que sua luz era muito mais vermelha que a das excelentes velas que se vendiam no Rio de Janeiro, que dava muito mais fumaça e se derretia rapidamente; devo acrescentar que a cera indígena, se bem que purificada, conservava um gosto amargo. É impossível dizer a que abelhas se devia a cera de Goiás, mas presumo que não provinha de uma única espécie.

Quanto a que a cera que se usa em todo o Brasil, vem da África; as velas feitas com esta cera é mal modelada e tem uma coloração amarela, mas é dura e não se desfaz com o calor, mesmo quando se trabalha fora ou em ranchos abertos". Segundo o Dr. Paulo Nogueira Neto, estudioso das abelhas Meloponineos para o Museu Nacional, primeiro a ensaiar uma criação científica, as velas, de muitos lugares da América Latina, são extraídas das abelhas. Segundo este estudioso "é provável que a maior parte do mel e da cera usados nos três primeiros séculos após o descobrimento viesse da abelha Uruçu, a mais vulgar e a mais abundante em todo o Brasil".

Saint'Hilaire como Anchieta faz relato de envenenamento por consumo de mel e escreve: "Firmino (o tropeiro dele), segundo seus hábitos foi procurar mel selvagem nos campos. Encontrou no chão uma colmeia de abelhas negras e voltou para casa com um grande vaso cheio de mel de gosto acre detestável. Parece que ele bebeu muito dele, teve vômitos, e quando chegamos ao Rio dos Pilões, estava pálido e impossibilitado de andar. Paramos pela segunda vez e algumas xícaras de chá, em pouco, curaram o doente". Da intoxicação pelo mel de Goiás Auguste de Satn'Hilaire se livrou. Porém, não teve a mesma sorte na sua viagem ao Estado do Rio Grande do Sul, onde as margens do arroio Guarapuitá, pegou uma intoxicação forte, junto com outros quatro companheiros de viagem, com um mel colhido numa colmeia de vespas.

Foram oito horas de martírio no meio do nada, cegueira momentânea e delírios. Após este ocorrido Saint' Hilaire atende de bom grado o pedido de D. Pedro I que sugere sua volta para a França em agosto de 1822.

Entre 1850 e 1870 o brilhante farmacêutico Theodoro Peckolt ocupou-se em classificar e estudar as Trigônidas, abelhas sociais do Brasil. As belhas bem como as observações biológicas de Peckolt foram enviadas a Frederic Smith, do British Musseum em remessas sucessivas. O pesquisador britânico fez uma monografia sobre as abelhas sociais do Brasil. Nos estudos químicos realizados por Peckolt há a constatação de ausência de sacarose em alguns meis indígenas. Sua constatação química serviu de desculpa para que Rodolpho Albino não incluísse a produção das abelhas nativas na Farmacopéia Brasileira.

O pai da introdução das abelhas européias no Brasil é Frederico Augusto Hannemann. Ele era chamado de "pai das abelhas" no Brasil. Ensinou e propagandeou apicultura desde 1853 até 1912 na

sua Fazenda Abelina. A fazenda ficava no município de Rio Pardo no estado do Rio Grande do Sul, suas colmeias foram estabelecidas a sombra de vastos parreirais e por vários anos a fazenda produziu mel delicioso e vinho fino. O sucesso do trabalho de Nannemann fez com que o estudo sobre o aproveitamento das abelhas nativas caísse em quase total esquecimento.

O mel oficial da nossa farmacopéia - Os farmacêuticos brasileiros passaram quase toda a década de 40 deste século tentando fazer uma revisão na farmacopéia brasileira. Entre os itens a serem reavaliados estava o mel. Neste título o grande argumentador foi o farmacêutico Elsiur Coutinho que publicou suas idéias na Revista Brasileira de Farmácia em 1941.

Escreve o autor: "Quer me parecer acertado que devem ser introduzidas algumas modificações do capítulo reservado ao Mel Oficial, não só no que diz respeito a investigação da fraude, fazendo-se incluir as reações das precipitinas e da diastase a que se refere Herail no seu Tratado de Farmacografia, como também no tocante a preferência que se deu ao mel da *Apis mellifica*, espécie exótica, muito embora se encontre domesticada no Brasil, em detrimento do mel produzido pelas abelhas americanas, selvagens e domesticadas. As nossas abelhas como a *Jatahy*, *Manda-saia* e tantas outras produzem mel de superior qualidade, o que é apreciado largamente, e utilizado no tratamento de várias doenças. É remédio popular. O mel de Urussú, de Tiúba em nada fica a dever ao Mel da Abelha européia, em sabor, consistência e constituição. Por que então excluí-los do Código Nacional de Farmácia?

Herail, dedicando um capítulo de seu Tratado de Matéria Médica ao estudo farmacognóstico do mel de abelha, refere-se, nos seguintes termos, aos insetos produtores dessa substância medicamentosa e alimentícia: "As abelhas pertencem umas ao gênero *Apis*, vivendo na Europa, no norte da África e Ásia ocidental; outras as do gênero *Melipona*, *Trigona*, que vivem na América e Oceania. O mel usado em farmácia é produzido pela abelha comum (*Apis mellifica*) e por algumas espécies vizinhas introduzidas pelos apicultores, tais como a abelha italiana (*A. linguistica*), a abelha egípcia (*A. fasciata*), a abelha grega (*A. cecropia*)". A obra citada é francesa logo é natural que o autor se refira ao mel estrangeiro. Porém, a facilidade científica resultante desta obra não pode justificar a ausência de igual estudos, farmacognosia, de mel de espécies brasileiras de abelhas na nossa farmacopéia".

Quem contra argumenta a idéia de Elsiur é um professor de farmacognosia de Escola de Farmácia do Paraná, para este professor a produção de mel, comparativamente, entre as espécies brasileiras e a européia não justificaria o esforço para tal estudos. A este, fraco, argumento o farmacêutico Elsiur Coutinho responde: "Si o ilustrado mestre fosse nortista estaria dizendo uma heresia ao formular tal pergunta. Porque em todo o norte brasileiro é abundante o chamado mel de uruçú, *Melipona scutellaris*.

O mel de uruçú abastece quase todos os mercados do norte do Brasil, pelo menos da Bahia ao Acre, e por conseguinte a sua produção jamais deixaria de atender as necessidades terapêuticas e da farmacotécnica, asseguro que não ficaríamos "a ver navios", si a chamada abelha italiana deixasse de produzir mel.

Outro dia, eu viajava em companhia do Sr. Francisco Feliz de Oliveira, comerciante e criador em Barragem do Ipiranga (ramal da estrada Bahia-Feira de Santana) e ele lamentava o ataque das formigas aos seus cortiços, dentre os quais havia cortiços que produzia dezoito litros de mel de 6 em 6 meses, ao seja 36 litros por ano. E convenhamos uma raça de tal produtividade não pode ser tida como inferior economicamente". O tempo passou a discussão também e as abelhas européias continuam dominando o mercado brasileiro, ocupando o lugar das nossas.

Bibliografia: H.von Lhering – Dr. Theodoro Peckolt- Revista da Flora Medicinal- 1922 - Almanaque Agrícola Brasileiro – 1920 - Revista Brasileira de Farmácia – 1941/42

Autor desconhecido.

Biblioteca Virtual - <http://www.bibliotecavirtu>

6 - Um mel sofisticado

Paula Facioli - Quando alguma abelha se aproxima, a primeira reação que temos é fugir ou espantá-la. O que poucos sabem é que nem todas picam. Existe uma espécie nativa, chamada meliponíneo, que não possui ferrão. Elas têm o de defesa atrofiado e é uma entre as mais de 300 espécies de abelha existentes no Brasil.

Em Franca, o Se Liga descobriu um criador das abelhas sem ferrão. Marco Pignatari começou a se apaixonar por elas desde criança e há cinco anos começou sua relação de trabalho com as mesmas. Fez vários cursos na área e estudou muito sobre a espécie. Hoje é um grande criador da abelha sem ferrão do País. Na chácara onde mora, no Parque Universitário, Pignatari cuida de mais de 350 colônias. O meliponicultor (cuida das abelhas melíponas - sem ferrão) e não apicultor (aquele que se envolve com as abelha apismelífera oæ com ferrão), destaca que o principal interesse pela criação desta espécie nacional está além da produção do mel. O manejo diário também atrai o criador francano. "A venda de mel não é uma coisa imediatista. Para uma grande produção é necessário uma área maior de mata, florestada e úmida", disse.

No entanto, o que difere estes dois tipos de abelhas é a produção. Cada colônia de melípones (sem ferrão) produz entre cinco e seis quilos de mel por ano, dependendo da espécie. Já a Apis (abelha de origem africana e com ferrão) esse número pode chegar a 50 quilos de mel por ano. Por isso seu mel é mais barato. O quilo de mel da Apis custa em média R\$ 18. O das melípones custa R\$ 80 a mesma quantidade. O sabor das sem ferrão também é mais suave. "Elas possuem o teor de 25 a 36% de umidade, bem mais líquido e leve que o mel da espécie africana", disse.

Além disso, a valorização do produto no mercado externo é ainda maior. "O produto é comparado ao champagne entre as bebidas. Este mel é usado em pratos sofisticados da culinária internacional e serve para dar requinte a sobremesas, por exemplo", esclareceu Pignatari.

O interesse pela compra destas colônias de abelhas sem ferrão tem crescido no Brasil. "As pessoas ainda as compram por hobby para extrair o mel para consumo. Os mais pacientes até pensam em vender posteriormente o produto", disse. Mas isso demora. Pignatari desenvolve o trabalho de multiplicação dessas colônias há cinco anos. "Já sou legalizado pelo Ibama como criador. Agora estou em busca da legalização para passar a criadouro comercial", disse. Isso o transformará em fornecedor de colônias e do mel produzido por elas. Isso, possivelmente, só a partir de 2010.

Uma colônia (que varia de 400 a 5 mil abelhas) custa em média de R\$ 100 a R\$ 500 a espécie. O preço varia com a produtividade, já que algumas só produzem para se sustentar. O especialista diz que o papel dessas abelhas é muito importante na produção das plantas nativas.

A polinização dessas abelhas geram novas sementes e as plantas dependem da polinização dos insetos. "Há estudos que comprovam: onde elas vivem há mais frutos por área. Elas incrementam a produção dando mais qualidade ao fruto", disse. Quem ficou interessado na criação das abelhas pode agendar uma visita na chácara localizada no Parque Universitário. Mais informações pelo telefone: (16) 3724-1516.

Endereço da página: <http://www.comerciodafranca.com.br/materia.php?id=47771> - Jornal Comércio da Franca © - 19/11/2009

7

- 3º Seminário Paranaense de Meliponicultura em Mandirituba

No dia 27 de novembro irá ocorrer pela primeira vez na cidade de Mandirituba o 3º Seminário Paranaense de Meliponicultura. Esse evento é de âmbito estadual e se refere à criação racional de abelhas sem ferrão.

O nome Mandirituba, segundo historiadores, deriva dos indígenas e é formado pela união das palavras: Manduri (Abelha sem ferrão) e Tuba (Grande quantidade), resultando em “Grande quantidade de abelhas Manduri”.

O município caracteriza-se por ser essencialmente rural com predomínio de pequenos agricultores onde se destacam a produção de frango, milho, feijão, camomila, mandioquinha salsa, uva, ervas medicinais além da piscicultura. Têm seu território dentro da área de preservação dos mananciais e possui cerca de 60% de sua área com cobertura florestal, incluindo espécies nativas e exóticas. É neste contexto que o 3º Seminário Paranaense de Meliponicultura pretende difundir por meio de palestras, novas tecnologias e conhecimentos, tendo como principal objetivo a promoção da meliponicultura.

As inscrições já podem ser feitas pelo site www.mandirituba.pr.gov.br, lá você encontra o link para a inscrição do seminário e informações sobre a programação e o local do evento. O município de Mandirituba, está situado na região metropolitana de Curitiba e abrigará o 3º Seminário Paranaense de meliponicultura, na Pousada Recanto dos Lagos (www.recantodoslagos.com), na Estrada Gilberto Palú, Km 6 - Colônia Matos.

A programação já está no site da Prefeitura de Mandirituba (www.mandirituba.pr.gov.br) e mais informações podem ser obtidas com: Secretaria Municipal de Agricultura - fones/fax: (41) 3626-1401 e fone: (41) 3626-1784, com Marcos Antonio Dalla Costa (marcosdcmtda@yahoo.com.br).

Ficha de Inscrição: O sua inscrição poderá se feita antecipadamente, mediante o pagamento de R\$ 15,00 (quinze reais), através de depósito bancário em favor de Associação Brasileira de Amparo à Infância (ABAI) -

Banco do Brasil - Agencia 2266-7 - Conta Corrente nº 16.058-X (ABAI compra direta) e envio do comprovante de pagamento para: 0XX41-3626-1401 ou “Marcos Antonio Dalla Costa” <marcosdcmtda@yahoo.com.br>.

Serviço: Secretaria Municipal de Agricultura - fones/fax: (41) 3626-1401 e fone: (41) 3626-1784, com Marcos Antonio Dalla Costa (marcosdcmtda@yahoo.com.br).

-----8

- Produção de mel e recuperação do meio ambiente serão temas de encontro estadual

A ampliação na produção de mel e a recuperação do meio ambiente serão os principais temas que a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento vai discutir durante encontro, na sexta-feira (27). O 3º Seminário Paranaense de Meliponicultura será realizado em Mandirituba (Região Metropolitana de Curitiba), em parceria com a prefeitura, e contará com a palestra do médico homeopata Javier Salvador Gamarra, especialista e conhecedor do uso terapêutico do mel e derivados.

A meliponicultura é a criação de abelhas sem ferrão, também denominadas de abelhas indígenas ou nativas. Sua criação está associada às espécies que fabricam e armazenam maior quantidade de mel. As abelhas meliponas são as prediletas nesse processo.

Segundo os organizadores do seminário, o encontro ajudará também a estabelecer políticas públicas,

voltadas ao desenvolvimento sustentável da meliponicultura paranaense, como boa opção de inclusão social, geração de renda e bem-estar social das comunidades rurais. A meliponicultura ajuda a desempenhar importante papel na manutenção do equilíbrio dos ecossistemas com a polinização de plantas.

Serão debatidos temas ligados à utilização de mel, pólen e própolis de abelhas sem ferrão na saúde humana; as abelhas sem ferrão e a conservação ambiental; meliponicultura no Sul do Brasil: importância ecológica e potencial econômico; e identificação das espécies de abelhas sem ferrão do Sul do Brasil. Além de Gamarra, irão participar do seminário as professoras Vera Lúcia Imperatriz Fonseca, da Universidade São Paulo, Betina Blochtein, da Pontifícia Universidade Católica, do Rio Grande do Sul, e Sídia Witter, pesquisadora da Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro).

Serviço: Dia: 27/11/09 – sexta-feira; Hora: 9h30 às 17h; Local: Pousada Recanto dos Lagos. Estrada Gilberto Palú, quilômetro 6, na Colônia Matos, em Mandirituba (PR).

Mais informações podem ser obtidas na Secretaria Municipal de Agricultura de Mandirituba – (41) 3626-1401 ou 3626-1784.

Fonte: <http://www.seab.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=4348> – 25/11/2009

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