

---

## **LEIA NESTA EDIÇÃO**

1 - Pausa para Reflexão; 2 - Pesquisadores iniciam projeto para caracterizar mel produzido no município de Ortigueira; 3 - 19º Congresso Brasileiro de Apicultura trará 5 mil pessoas para Gramado; 4 - Lista de espécies da Flora do Brasil; 5 - Pólen combate o envelhecimento e ajuda a recuperar energias; 6 - Cientistas responsabilizam celular por desaparecimento de abelhas, diz site; 7 - 19º Congresso Brasileiro de Apicultura; 8 - Arqueólogos acham abelhas domésticas mais antigas do mundo; 9 -MG: abelhas podem contribuir para monitoramento da poluição; 10 - Como trabalham as abelhas operárias; 11 - SC: Largo da Alfândega de Florianópolis vai receber a 11ª Feira do Mel; 12 - Café capixaba vira mel e será exportado; 13 - Mel da floresta rende produção e anima apicultores em MS; 14 - Feira do Mel vende produto com descontos de até 30% em Florianópolis

---

### **1 - Pausa para Reflexão**

“ Triste não é mudar de idéia. Triste é não ter idéia pra mudar.” - Francis Bacon

---

### **2 - Pesquisadores iniciam projeto para caracterizar mel produzido no município de Ortigueira**

O Sebrae/PR, o Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar) e a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) - Campus Londrina iniciam, no próximo dia 7 de junho, o processo de caracterização do mel produzido no município de Ortigueira, localidade que já foi a maior produtora individual de mel do País. O Projeto de Identificação do Mel do município de Ortigueira tornou-se possível graças ao aporte de recursos da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná no valor de R\$ 170 mil, disponibilizado após apresentação de um projeto contendo descritivo técnico e justificativa da importância da realização do estudo, no final do ano passado.

Além do investimento financeiro, o Estado também contribui com a disponibilização de pessoal altamente qualificado. Diretamente, o Projeto envolve cerca de dez pesquisadores, sendo três doutores nas áreas de Química, Biologia e Ciência dos Alimentos. O conhecimento da origem botânica do mel, de suas particularidades físico-químicas, sensoriais e microbiológicas, e de sua relação com a região de procedência, pode gerar um diferencial no mercado e contribuir para maior valorização do produto.

O consultor do Sebrae/PR em Ivaiporã e gestor do Projeto Mel do município de Ortigueira, Fabrício Pires Bianchi, trabalha, juntamente com outros parceiros, a organização e o desenvolvimento dos apicultores do município há quase três anos. Uma das maiores beneficiárias desses resultados é a Associação de Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel). O gestor explica que um dos objetivos do Projeto de Identificação do Mel é verificar a viabilidade futura de se pleitear ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) um atestado da indicação de procedência do mel produzido no município de Ortigueira.

“No Brasil e especialmente no exterior os consumidores estão cada vez mais preocupados com procedência e qualidade dos produtos que utilizam. O objetivo do Projeto é verificar a viabilidade da indicação geográfica. Somente a partir desse estudo inédito e complexo conseguiremos saber

quais são as características do mel produzido na cidade e se isso o diferencia ou não de outros produtos”, assinala o consultor. O gerente da Regional Norte do Sebrae/PR, Heverson Feliciano, lembra que a adição de valor ocorre por meio da diferenciação de um produto ou processo. “O processo de identificação é necessário para que se parta para outras possibilidades como a indicação de procedência, por exemplo. Experiências como essa de identificação de alimentos têm gerado mais valorização para os produtos, abertura de novos mercados e melhoria do preço de venda”, assinala.

O gerente destaca também a importância das parcerias para a concretização do Projeto. “Esse Projeto não seria viável com a iniciativa apenas dos produtores ou do Sebrae/PR. A parceria com a UTFPR e Iapar e o incentivo da Secretaria da Ciência são essenciais e permitem aproveitar os recursos já existentes para potencializar a apicultura no Estado”, conclui Feliciano. A pesquisadora do Iapar, Maria Brígida dos Santos Scholz, que já realizou trabalho semelhante de caracterização do café produzido no norte pioneiro do Estado, ensina que a diversidade de vegetações existentes no Brasil possibilita a obtenção de diferentes tipos de méis, dependendo da flora explorada pelas abelhas. Ela destaca ainda que o mel é um produto pouco explorado no meio acadêmico e fala sobre os desafios do Projeto.

“O prazo curto para o término dos trabalhos é o grande desafio do Projeto, porém o envolvimento dos pesquisadores e a percepção deles a respeito da importância do levantamento e dos objetivos a serem alcançados, nos deixa otimista. O que dificulta o processo de identificação de um produto é a necessidade de se reunir muitas informações e trabalhá-las paralelamente para que não percam a validade”, frisa a pesquisadora.

Previsão - Os primeiros resultados do Projeto de Identificação do Mel produzido no município de Ortigueira devem ser conhecidos até dezembro deste ano, mas para que o projeto atinja seu propósito serão necessários mais dois anos de pesquisas.

Os pesquisadores envolvidos dão início ao projeto com a fase de montagem dos laboratórios, aquisição de itens necessários, como compra de reagentes, vidraria e outros equipamentos, e a elaboração dos protocolos para efetuar as análises físico-químico e microbiológicas. Concluída essa etapa, que deve demorar cerca de dois meses, começam os trabalhos de campo, com a coleta de amostras, avaliações, análises sensoriais, devolutiva de resultados aos produtores de mel, divulgação dos resultados alcançados em cada fase, por meio da realização de seminários, e trabalho de conscientização e nivelamento dos apicultores sobre as boas práticas de produção.

A doutora em Química, professora e chefe de gabinete da UTFPR - Campus Londrina, Lúcia Felicidade Dias, destaca que os materiais de estudo sobre os méis produzidos no Estado do Paraná são escassos. “Não há muita coisa publicada em relação às características físico-químicas e à qualidade do mel produzido em nosso Estado, então, o projeto vem para dar uma contribuição tanto técnica quanto para disseminar conhecimento aos apicultores. É interessante que eles saibam se o manejo da produção que efetuam é realmente o mais eficaz, o mais correto e o que adiciona maior qualidade”, afirma Lúcia Dias.

Conhecimento - A estudante do curso de Tecnologia em Alimentos, da UTFPR - Campus Londrina, Jéssika Marie Nakamura, conta que as aulas da disciplina Análise de Alimentos a motivaram a participar do Projeto. “O que despertou minha vontade de integrar a equipe de pesquisa foi o interesse sobre o mel e o conhecimento adquirido em sala de aula sobre o tema. Como pretendo seguir na área de análise de alimentos, que é ampla e demandada pela indústria, essa experiência vai me ajudar muito”, aposta a estudante.

Talita Kato, que também é uma das pesquisadoras do Projeto, vê nessa proposta uma oportunidade de aliar alcance de conhecimento à inserção no mercado de trabalho. “Minha participação se deu por interesse acadêmico, pois já participei de um projeto semelhante, no qual pude atuar nas áreas sensorial, microbiológica e físico-química. É uma oportunidade para ampliar conhecimentos e poder contribuir com a sociedade”, afirma.

Desenvolvimento - A diretora de pesquisa e pós-graduação da UTFPR - Campus Londrina, Mayka Reghiany Pedrão, avalia que o projeto deve contribuir para o desenvolvimento da apicultura em Ortigueira e estimular que novos estudos sobre o mel produzido no Estado sejam iniciados. “É gratificante poder participar de um Projeto desses. Acredito que tudo isso vai adicionar valor ao mel da localidade e beneficiar muito os apicultores que não teriam condições de realizar essa identificação sem a parceria das entidades. O estudo também é importante para servir como fonte para novos estudos”, observa a diretora.

Promover a geração e transferência de tecnologias, que visam à melhoria do desempenho do agronegócio apícola, contribuindo para o aumento de produtividade e a melhoria da qualidade dos produtos da colmeia, bem como unir esforços para que a cadeia produtiva ganhe competitividade são outras propostas do Projeto de Identificação do Mel do Município de Ortigueira. O consultor Fabrício Pires Bianchi destaca alguns benefícios da iniciativa para os maiores interessados.

“Os ganhos, para os apicultores da cidade, dessa intervenção técnica e científica, embasada na teoria e prática e atestada por especialistas da área, são imensos. O produtor vai conhecer mais da sua atividade, podendo defender com propriedade seu produto. A possibilidade de adicionar valor ao produto é real e esse conhecimento gerado certamente vai diferenciar esses produtores de seus concorrentes. A maior contribuição que os apicultores envolvidos podem dar ao projeto é utilizar toda a informação recebida para melhorar sua atividade”, incentiva Bianchi.

Histórico - O Sebrae/PR vem apoiando o desenvolvimento dos apicultores de Ortigueira desde 2007. A entidade estimulou a revitalização da Associação de Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel) que reúne cerca de 45 associados responsáveis por cerca de 90% da produção total de mel no município de Ortigueira, 6% no Paraná e 0,6% no Brasil. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), de 2007, a produção total no município naquele ano foi de 300 toneladas de mel. Estima-se que existam em Ortigueira aproximadamente 170 apicultores.

A proposta de desenvolvimento da cadeia apícola em Ortigueira é gerida por uma Governança Local, grupo que reúne representantes do Sebrae/PR, Prefeitura Municipal de Ortigueira, Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/PR), Banco do Brasil, Sindicato Rural, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado do Paraná (Senar/PR) e Associação de Produtores de Mel de Ortigueira (Apomel).

Fonte: Paran@Shop - Gastronomia - 01/06/2010 -jornalismocuritiba@savannah.com.br - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2//?a=noticia&nv=xcB1paCtbPcNY34m pVdiPg> -

---

### **3 -19º Congresso Brasileiro de Apicultura trará 5 mil pessoas para Gramado**

Gramado se prepara para receber o 19º Congresso Brasileiro de Apicultura, que será realizado na Expogramado entre os dias 22 e 26 de maio de 2012. Tendo na organização a empresa Marta Rossi e Silvia Zorzanello Feiras e Empreendimentos, o evento itinerante - ocorre a cada 2 anos - deverá

trazer cerca de 5 mil pessoas para a cidade. Reunida em Gramado, a comissão organizadora do evento disse que a escolha pelo município para sediar o congresso ocorreu pelo fato de participantes de eventos anteriores manifestarem interesse em conhecer as belezas da serra gaúcha e a fabricação de chocolates em Gramado. Em virtude deste atrativo turístico, a organização está esperando que este seja um dos maiores congressos já realizado pelos apicultores.

Para o secretário de Turismo de Gramado, Gilberto Tomasini, este evento é importante por se tratar de um segmento que a cidade ainda não havia recebido, o que poderá atrair outras promoções ligadas ao tema. Além disso, diz o secretário, muitos participantes que vem pela primeira vez a Gramado em viagem de negócios nos eventos, acabam voltando em viagem de lazer com as famílias.

O presidente da Federação Apícola do Rio Grande do Sul, Silvio Lengler, considera fundamental para o crescimento do setor a realização do congresso no Estado. Ele acredita que deverão ser negociados em torno de 5 milhões de reais durante as rodadas de negócios que comercializarão mel e derivados. Na ocasião, além de produtores, estarão presentes representantes de grandes redes de supermercados e do governo. Uma das discussões mais relevantes será a luta do segmento para tornar lei o consumo de mel na merenda escolar. Caso isso ocorra, toda a safra gaúcha poderá ser consumida no próprio estado. “O Rio Grande do Sul é o maior produtor e o maior consumidor de mel do país devido aos hábitos herdados pelos colonizadores alemães, poloneses e italianos, e este evento irá incrementar a atividade e incentivar os produtores”, enfatiza Lengler.

Fonte: Turismo em Foco - Eventos - 04/06/2010 - Comunicação - Marta Rossi e Silvia Zorzanello Feiras e Empreendimentos - <http://www.clipping-express.com.br/ce2/?a=noticia&nv=HhNnlILMANoNY34m pVdiPg> -

---

#### **4 - Lista de espécies da Flora do Brasil**

Vejam e pesquisem no site: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/2010/>, a versão “online” da Lista de Espécies da Flora do Brasil, “o maior compilado sobre o tema já realizado no País”. O trabalho é resultado de um acordo assumido pelo Brasil na Convenção sobre a Diversidade Biológica (CDB). “A lista exibe 41,1 mil espécies da flora brasileira, sendo 3,6 mil de Fungos, 3,5 mil de Algas, 1,5 mil de Briófitas, 1,7 mil de Pteridófitas, 23 de Gimnospermas e 31,2 mil de Angiospermas.

Apesar da imensa diversidade florística do País, a única compilação desse porte datava do período entre 1846 e 1906, quando von Martius, Eichler & Urban editaram a Flora brasiliensis, com 22,7 mil espécies”. O trabalho, iniciado em setembro de 2008, envolveu aproximadamente 400 taxonomistas brasileiros e estrangeiros. Os taxonomistas trabalharam em uma base de dados única, sendo que a intenção dos organizadores é que a lista seja dinâmica e atualizada periodicamente.

Reginaldo Barroso de Resende - Analista Técnico - UAGRO - Unidade de Atendimento Coletivo - Agronegócios - Fone: (55 61) 3348.7386 / Fax: (55 61) 3347.4120 - e-mail: [reginaldo.resende@sebrae.com.br](mailto:reginaldo.resende@sebrae.com.br) - [www.sebrae.com.br/setor/apicultura](http://www.sebrae.com.br/setor/apicultura)

---

#### **5 - Pólen combate o envelhecimento e ajuda a recuperar energias.**

Edésio Santos é professor de educação física. Ele corre o tempo todo e, nas horas de folga, pratica exercício. De onde vem tanta energia? “Há 15 anos, eu acordo de manhã e a primeira coisa que eu faço é comer o meu pólen”, revela. Ainda em jejum, Edésio come uma colher de pólen puro, um poderoso suplemento alimentar. “Antes de tomar o pólen, parecia que as coisas eram mais pesadas.

Eu até desempenhava bem os meus papéis, só que fazia como se fosse um fardo. Hoje, eu faço muito mais coisas do que eu fazia e as coisas são mais leves”, afirma o professor.

Mas que alimento é esse? É comida de abelha e se chama pólen apícola. “O pólen é a principal fonte protéica da abelha. O néctar é a fonte de carboidratos, o pólen é a fonte de proteínas, minerais e lipídeos. Sem ele, o enxame não se desenvolve. Em poucos dias, três, quatro dias, ele pode definhando e morrer”, explica Lídia Barreto, do Centro de Estudos Apícolas da UNITAU. Depois de pousar de flor em flor e retirar o pólen, as abelhas voltam para a colmeia carregadas. Cada bolota, como dizem os especialistas, ou bolinha amarela presa à pata é o mais puro pólen.

A cada vôo que uma abelha faz, ela volta à colmeia com duas bolotas de pólen. E elas são incansáveis, chegam a fazer 80 voos por dia. Quer dizer que cada abelha produz 160 bolotas de pólen. Para coletar o pólen, os apicultores usam uma espécie de tela na entrada da colmeia. Os furos são tão estreitos que, para passar, as abelhas são obrigadas a derrubar os grãos do lado de fora. Mas nem todo pólen é coletado. Como a tela também tem furos maiores, dois terços da comida extraída das flores vão para dentro da colmeia e se transformam no pão das abelhas. O pólen é mais uma evidência de que o que é bom para as abelhas, é excelente para a gente também.

“O pólen no nosso meio é conhecido como bifinho verde. E ele tem uma composição físico-química básica de proteínas similar a um bife, em torno de 20%. Ele tem lipídeos. Esse lipídeo é um lipídeo muito bom com propriedades antioxidantes. É uma gordura, mas uma gordura boa”, destaca Lídia Barreto, coordenadora do Centro de Estudos Apícolas da UNITAU. E ele desperta cada vez mais a curiosidade dos pesquisadores. Em um laboratório da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo, as pesquisas com pólen mostraram que ele pode ajudar a combater as doenças do envelhecimento.

“Comprovamos, na verdade, que ele tem as três vitaminas antioxidantes, beta caroteno como a pró-vitamina A, a vitamina C e a vitamina E, que são as três antioxidantes”, afirma a farmacêutica bioquímica Lígia Muradian, da USP. O pólen também é rico em vitaminas do complexo B, que ajudam, por exemplo, no funcionamento do sistema nervoso central, na prevenção e tratamento de cataratas. O grãozinho surpreende.

“Para se ter idéia, as quantidades que foram encontradas de vitamina B1 podem ser associadas às quantidades que se encontra dessa vitamina nas carnes de porco, por exemplo. As quantidades de vitamina B2 que nós encontramos eram superiores às quantidades que se encontra no leite”, explica a química Vanilda Soares de Arruda. “Acredito que ele deve ser encarado como alimento, um alimento que tem efeito preventivo contra algumas doenças”, ressalta a nutricionista Ilana Pereira de Melo.

A repórter Mônica Teixeira experimenta o pólen na cozinha do laboratório da USP e aprova. “Tem um gosto como se eu tivesse comendo um cereal matinal. É bem crocante. Não parece com mel, mas dá para comer puro sem o menor problema”, comenta. A recomendação é ingerir 5 gramas por dia, o equivalente a uma colher de sopa, mas ele não precisa ser puro. O pólen está sendo testado como ingrediente na culinária. E já existem maneiras bem mais saborosas de garantir a dose diária desse alimento.

Na Universidade de Taubaté, a cozinha é um laboratório, onde o sabor do pólen é posto à prova: no molho da salada, na salada de fruta, no patê, bolos, biscoitos de pólen e até trufas e bombons. Ficou com vontade de experimentar o pólen? Que tal testar uma das receitas desenvolvidas pelas nutricionistas da Universidade de Taubaté? Anote aí como fazer os biscoitos de gengibre e pólen:

Misture: 2 xícaras de farinha de trigo integral; 1 xícara de amido de milho; 1/2 xícara de açúcar; 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio.

Depois, acrescente os outros ingredientes: 1 ovo; 1/3 de xícara de mel; 3/4 de xícara de manteiga; 1 colher de sopa de pólen; 1 colher de sopa de gengibre ralado; 1 colher de chá de canela.

Amasse bem com as mãos. Enrole, corte em pedacinhos e arrume em uma assadeira untada. Leve ao forno para assar por 20 minutos na temperatura de 180° e pronto. É um jeito diferente de garantir a dose diária desse suplemento alimentar. As receitas feitas com pólen foram o nosso almoço depois da gravação. Parece que todo mundo ficou bem satisfeito.

Relvafarma - Farmácia de Manipulação e Homeopatia - Rua Euclides da Cunha, 432 - Jardim dos Estados - Avenida Afonso Pena, 1860 - Centro - Campo Grande – MS - CALL CENTER 3026-2002 - [www.relvafarma.com.br](http://www.relvafarma.com.br)

Fonte: <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2010/05/polen-combate-o-envelhecimento-e-ajuda-recupera-r-energias.html>

---

## **6 - Cientistas responsabilizam celular por desaparecimento de abelhas, diz site**

O desaparecimento de abelhas que alarmou a Europa e a América do Norte está sendo creditado, por alguns cientistas, ao crescimento do uso dos celulares, segundo o site do jornal britânico “Daily Telegraph”. De acordo com o site, a Grã Bretanha teve uma queda de 15% na sua população de abelhas nos últimos dois anos.

Pesquisadores da Universidade Punjab dizem que a radiação dos telefones celulares é um fator chave no desaparecimento e alegam que isso está envolvendo nos sentidos de navegação das abelhas. Segundo o “Daily Telegraph”, os cientistas fizeram um experimento durante três meses e compararam a situação das abelhas que estavam coexistindo com os celulares com as que não estavam. As que estavam no ambiente com radiação de celular tiveram uma queda dramática no tamanho de sua colmeia e redução do número de ovos postos pela abelha rainha. As abelhas também pararam de produzir mel.

Fonte: Jornal Folhade São Paulo - [folha.com](http://folha.com) – 5/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=CyMV2FM8f7MNY34m pVdiPg>

---

## **7 - 19º Congresso Brasileiro de Apicultura**

Evento organizado por Marta e Silvia trará 5 mil pessoas para a cidade. Gramado se prepara para receber o 19º Congresso Brasileiro de Apicultura, que será realizado na Expogramado entre os dias 22 e 26 de maio de 2012. Tendo na organização a empresa Marta Rossi e Silvia Zorzanello Feiras e Empreendimentos, o evento itinerante, que ocorre a cada 2 anos, deverá trazer cerca de 5 mil pessoas para a cidade. Reunida em Gramado, a comissão organizadora do evento disse que a escolha pelo município para sediar o congresso ocorreu pelo fato de participantes de eventos anteriores manifestaram interesse em conhecer as belezas da serra gaúcha e a fabricação de chocolates em Gramado.

Em virtude deste atrativo turístico, a organização está esperando que este seja um dos maiores congressos já realizado pelos apicultores. Para o secretário de Turismo de Gramado. Gilberto

Tomasini, este evento é importante por se tratar de um segmento que a cidade ainda não havia recebido, o que poderá atrair outras promoções ligadas ao tema. Além disso, diz o secretário, muitos participantes que vem pela primeira vez a Gramado em viagem de negócios nos eventos, acabam voltando em viagem de lazer com as famílias.

O presidente da Federação Apícola do Rio Grande do Sul, Silvio Lengler, considera fundamental para o crescimento do setor a realização do congresso no Estado. Ele acredita que deverão ser negociados em torno de 5 milhões de reais durante as rodadas de negócios que comercializarão mel e derivados. Na ocasião, além de produtores, estarão presentes representantes de grandes redes de supermercados e do governo. Uma das discussões mais relevantes será a luta do segmento para tornar lei o consumo de mel na merenda escolar. Caso isso ocorra, toda a safra gaúcha poderá ser consumida no próprio estado. "O Rio Grande do Sul é o maior produtor e o maior consumidor de mel do país devido aos hábitos herdados pelos colonizadores alemães, poloneses e italianos, e este evento irá incrementar a atividade e incentivar os produtores", enfatiza Lengler.

Fonte : Renata Martins – Comunicação - Marta Rossi e Silvia Zorzanello Feiras e Empreendimentos comunicacao@ martaesilvia. com.br . 55 54 3286.3313 - [http://www.clipping\\_express.com.br/ce2//? a=noticia&nv=xHS\\_6vC2eFINY34m pVdiPg](http://www.clipping_express.com.br/ce2//? a=noticia&nv=xHS_6vC2eFINY34m pVdiPg) - Revista do Turismo - Capa - 08/06/2010

---

## **8 - Arqueólogos acham abelhas domésticas mais antigas do mundo**

Reinaldo José Lopes - de São Paulo. Para a Bíblia, Israel é "a terra onde corre leite e mel". Não era só força de expressão: arqueólogos anunciaram ontem a descoberta das mais antigas colmeias com abelhas domésticas do mundo, no território israelense.

A equipe liderada por Amihai Mazar, da Universidade Hebraica de Jerusalém, já tinha forte suspeitas de que os cilindros de argila achados em Tel Rehov (norte do país), no vale do rio Jordão, tinham servido para criar abelhas. Uma pequena abertura de um lado e uma tampa do outro sugeriam locais para a entrada dos insetos e para a manipulação dos favos.

Mas foi só agora, com a ajuda de um biólogo brasileiro, que a equipe conseguiu estudar em detalhe os restos de abelhas achados dentro de duas das colmeias. Tiago Franco, professor da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da USP, explica que foi procurado pelos israelenses graças à sua colaboração com outro autor do estudo, o alemão Stefan Fuchs.

"Eu fiz parte do meu doutorado na Alemanha e desenvolvi um método para identificar espécies de abelhas com base apenas em pedacinhos da asa", conta. As nervuras que dão sustentação às asas dos insetos formam um desenho típico, que é único de cada tipo de abelha, diz Franco. "Como eles tinham esses fósseis, deram uma busca na literatura e viram que eu podia ajudar na identificação", afirma o biólogo, que fez o trabalho usando fotos. "É uma pena, infelizmente não pude ir até lá para o trabalho", brinca.

Com pouco menos de 3.000 anos de idade, as colmeias podem datar da época em que o rei Salomão governava as tribos israelitas ou ser um pouco mais recentes, quando o país tinha se dividido nos reinos rivais de Judá (no sul) e Israel (no norte). Apesar de antigas, elas sugerem que a criação de abelhas no Oriente Próximo pode ter uma origem ainda mais remota que a apicultura em Tel Rehov. Isso porque Franco usou o programa de computador que desenvolveu para identificar a subespécie de abelha criada lá, e os pesquisadores perceberam que o bicho provavelmente não era a subespécie nativa de Israel (a *Apis mellifera syriaca*), mas sim a que existe hoje na Turquia (a *Apis mellifera anatoliaca*).

"Pode ser que a distribuição das subespécies fosse diferente no passado, ou então a abelha criada lá foi trazida originalmente da Turquia", diz ele. O transporte de longa distância da subespécie turca faz sentido porque ela é menos agressiva e produz mais mel do que a variante de Israel. Além do mais, os apicultores de Tel Rehov montavam suas colmeias no meio da cidade, provavelmente para proteger um recurso valioso, o que poderia causar problemas se os bichos saíssem do controle.

"Na verdade, não seria tão difícil transportar as abelhas. Não sabemos se, na época, eles sabiam que a rainha era a responsável por manter a colmeia funcionando. Nesse caso, poderiam transportar só a rainha. Também seria possível fazer algo que ainda é comum hoje: de noite, fecha-se a entrada da colmeia com um pano, para permitir a ventilação, e aí dá para carregar a colmeia por até uma semana", afirma ele.

Ou seja, é provável que a domesticação tenha acontecido antes, talvez na própria Turquia. E mais: talvez houvesse um comércio constantes de rainhas ou colmeias de um lugar para o outro. Isso porque as rainhas turcas, caso se acasalassem com zangões de Israel, teriam menos chance de transmitir sua docilidade e produtividade às descendentes. Valeria a pena, portanto, continuar trazendo animais de fora.

Fonte: Folha.com - São Paulo/SP - Ciência - 08/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=Kz63KckQADgNY34m pVdiPg>

---

## **9 -MG: abelhas podem contribuir para monitoramento da poluição**

Segundo especialista, análises no corpo dos insetos ajudam a identificar a concentração de agrotóxicos na área pesquisada.

Belo Horizonte/MG - As abelhas podem contribuir para o monitoramento da poluição. É o que afirma o professor Máσιο Sérvulo Magalhães, da Federação Mineira de Apicultura (Femap). Segundo ele, as abelhas de uma colmeia buscam alimentação em uma área que abrange cerca 3 mil hectares. "Na busca de alimentos, as abelhas têm contato com ar, solo e plantas. O néctar coletado nos ambientes traz uma amostragem da contaminação atmosférica depositada nas superfícies", explica Máσιο.

A partir da coleta das abelhas, exames laboratoriais realizados no mel, no própolis ou no corpo dos insetos indicam, por exemplo, se existe grande utilização de agrotóxicos na área pesquisada. Máσιο diz que o biomonitoramento também pode ser feito em regiões industriais para verificar o índice de poluições emitidas na atmosfera. Máσιο Magalhães participou do ciclo de palestras da apicultura, promovido pelo Sebrae em Minas Gerais na Superagro. O evento terminou ontem (06).

Fonte: Página Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 07/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=D3CaCPOzId4NY34m pVdiPg>

---

## **10 - Como trabalham as abelhas operárias**

Redação Ruralnews - No primeiro dia de vida, logo que nascem, já adultas, saem cambaleantes sobre os favos, tomando conhecimento de seu mundo, a colméia. Seu corpo é coberto por pelinhos (como penugens) creme-pálidos. Têm os ovários atrofiados, não podendo se reproduzir normalmente. Sua função é fazer todos os serviços da colméia, durante toda a sua curta vida de 38 dias, em média. Ficam fremindo as asas levemente, limpando as antenas e esticando a língua, como

se estivessem bocejando e, às vezes, enfiam a cabeça em um alvéolo de mel.

No segundo e terceiro dias de vida elas começam a trabalhar como faxineiras, na limpeza dos alvéolos e no cortejo à rainha. Do quarto dia, até o décimo quarto dia de vida, passam a ser nutrizes (amas), que engolem mel, pólen e água que são misturados em seu papo. Depois, a mistura é regurgitada, na forma de geléia real, dentro dos alvéolos e realeiras com larvas. Com seis dias, dão o primeiro vôo. Em seis dias preparam cerca de 10.000 "refeições" para as larvas. Depois do décimo dia, diminui a sua produção de geléia real, mas começa a de cera, pelas glândulas cerígenas. Esta produção vai até o décimo sexto ou décimo oitavo dia de vida da operária.

Do décimo quarto ao vigésimo dia de vida, as operárias passam aos serviços de guarda ou de "ventiladores", quando a colméia precisa de ventilação para diminuir a sua temperatura interna ou para evaporar a água, amadurecendo o mel. Sua bolsa de veneno já está cheia e seu ferrão pronto para funcionar, armando-as como guardas, vigiando o alvado e todos os orifícios ou frestas por onde possa passar algum inimigo.

À esta altura de suas vidas, já estão completamente treinadas e conhecem todos os serviços internos, passando a controlar todo o movimento da colméia, dando as ordens. São as que mandam, mais do que a rainha, sendo conhecidas também como "abelhas diretoras", porque são elas que ordenam a saída de enxames ou as impedem. Também controlam o abandono da colméia, em casos de emergência, onde e como construir os favos, agindo como engenheiras. Fazem o peloteamento e retiram as abelhas cansadas, além de outras tarefas que sejam necessárias.

No vigésimo primeiro dia de vida, já aprenderam e fizeram de tudo, já entraram em contato com o exterior, sua visão já se adaptou às cores e distâncias, identificam suas companheiras e aprenderam a "linguagem das abelhas", pois precisam dela para receber os "boletins" diários sobre o tempo, local e possibilidades das colheitas. Isto é feito pelas "danças" das que saem primeiro e regressam e que, na volta, dançam em círculos, formando um número 8 achatado e vibrando o abdômen, produzindo um ultra-som, indicando a distância e a direção em que fica o local das fontes de pólen e néctar. Depois dessa fase, já estão prontas para sua nova função, que é se tornar abelhas campeiras, sendo responsáveis pela busca de pólen, néctar, própole, água e sal. Exercerão esta atividade até o final de suas vidas. No Brasil, vivem de 38 a 42 dias, em média, enquanto que nos climas frios podem chegar aos seis meses, quando em inatividade.

Fonte: Rural News - Abelhas - 07/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=taCvJMXUDZMNY34m pVdiPg>

---

## **11 - SC: Largo da Alfândega de Florianópolis vai receber a 11ª Feira do Mel**

Florianópolis/ SC - A Feira acontece de 9 a 12 de junho, no Largo da Alfândega em Florianópolis, com apoio da Epagri e da Prefeitura Municipal e vai comercializar o mel a R\$ 9,00 o quilo. A abertura oficial da Feira do Mel acontece às 10h do dia 9 de junho.

A Feira conta com 18 expositores de diversas regiões de Santa Catarina como Bom Retiro, São José, Ibirama, Içara, Grande Florianópolis, Urubici, Presidente Getúlio, Imbituba, Araranguá, Palhoça, Videira, Paulo Lopes, São Bonifácio, São Joaquim, Alfredo Wagner, Balneário Gaivotas, Porto União e Tubarão. “É importante este espaço para os apicultores de várias regiões do Estado comercializarem o seu produto”, afirmou o presidente da Epagri, Luiz Hessmann.

Além da venda de mel, serão comercializados outros derivados como pólen, própolis, geléia real,

cera de abelha e cosméticos. No ano passado foram comercializadas cerca de 30 toneladas de mel nos três dias de feira, que teve público superior a 50 mil pessoas.

“O objetivo dessa feira é levar à população um produto natural, saudável a um preço acessível que é o mel”, explica o chefe da Cidade das Abelhas da Epagri, Walter Miguel, lembrando que o mel é um alimento e não um remédio e que pode e deve ser consumido diariamente. Para se ter uma idéia da falta de hábito dos brasileiros em consumir mel, o consumo nacional é de 120 gramas por ano por pessoa e o dos alemães é de 3,4 quilos/ano/pessoa.

SC é o quinto produtor nacional de mel, embora mantenha a primeira colocação em produção por quilômetro quadrado, e também em termos de qualidade do produto pela diversidade floral, clima e pela qualificação e organização do apicultor. A produção anual catarinense fica em torno de 6 mil toneladas. SC, que foi o pioneiro em exportação de mel, hoje está entre os primeiros em quantidade exportada e o primeiro estado que se adequou a nova legislação internacional para o comércio de mel. SC possui 73 associações, cerca de 30 mil apicultores com 400 mil colméias. A promoção é da Federação das Associações dos Apicultores de Santa Catarina (Faasc) e patrocínio do Banco do Brasil.

Serviço: A Feira do Mel funciona de 9 a 12 de junho, das 8 às 19h e no dia 12 (sábado), das 8 às 14h, no Largo da Alfândega, em Florianópolis.

Fonte: Página Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 02/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=ZhnunVvN21oNY34m pVdiPg>

---

## **12 - Café capixaba vira mel e será exportado**

Os amantes do café e do mel agora têm tudo isso em um único produto. O café capixaba ganhou outra destinação e caiu nas graças dos apicultores, que produzem o mel de café. Isso está chamando a atenção do mercado consumidor e, para se ter uma idéia da dimensão da fama rápida, bastou ser apresentado no Congresso Brasileiro de Apicultura, no Mato Grosso, de 19 a 22 de maio, que duas empresas de São Paulo e Minas Gerais encomendaram 34 toneladas para exportar a delícia para mercados de fora do país.

Fonte: Revista Cafeicultura - Últimas Notícias - 03/06/2010 - <http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=NPY3b4dkbyINY34m pVdiPg>

---

## **13 - Mel da floresta rende produção e anima apicultores em MS**

Uma iniciativa empreendida pela Fibria, maior empresa brasileira de celulose e papel e que possui uma unidade em Três Lagoas, vem animando apicultores na região do Bolsão. A integração da apicultura com floresta tem gerado resultados positivos na produção, que antes era de 10 litros de mel por colméia e hoje subiu para 30.

Gerente de agronegócios do Sebrae/MS (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Mato Grosso do Sul), Marcus Rodrigo de Faria explica que o plantio de florestas contribui para diversificar a atividade rural e, especificamente nas atividades consorciadas, melhora os resultados de outras culturas. Neste ano, cerca de 40 apicultores de Brasilândia, Cassilândia, Chapadão do Sul e Três Lagoas conseguiram melhorar significativamente a produção de mel com a instalação de colméias em áreas de eucalipto graças ao empenho da Fibria. A floração de eucalipto trouxe novas perspectivas para os produtores, que no ano passado viram amargar suas produções de

mel em consequência do excesso de chuva em sua região.

A partir de agosto do ano passado foram instaladas as primeiras colméias numa propriedade em Brasilândia, em seguida foi a vez de Três Lagoas. Nesses locais, os apicultores tiveram que passar por treinamentos oferecidos pela Fibria, até para se adaptarem ao novo sistema. São 240 mil hectares, com 8 mil destinados à criação das abelhas. O excesso de chuva acarretou uma derrocada na produção de mel, principalmente no período que procedeu ao inverno, quando aconteceram as floradas da região do cerrado. Isso fez com que as flores do néctar sugado pelas abelhas parassem sua produção, também em virtude do excesso de seca.

Segundo o consultor do Sebrae/MS, Gustavo Nadeu Bijos, entre agosto e dezembro do ano passado praticamente não houve colheita de mel. Ele frisa que a queda na produção foi tão intensa, que de junho a outubro atingiu baixa de mais de 50%. Geralmente ocorrem duas floradas de mel durante o ano e é justamente nesse período que os apicultores torcem para que a produção tenha repercussão. Numa área em que existem bastante árvores de eucalipto em um pequeno raio, as abelhas trabalham com facilidade, aumentando assim a produtividade e consequentemente a produção.

Para que o sistema silvicultura- apicultura desse certo, a Fibria conseguiu implantar o consórcio em duas propriedades. As associações de apicultores puderam instalar as suas colméias em áreas que foram totalmente catalogadas, sendo as terras identificadas através de placas georreferenciadas, de acordo com Marcus Rodrigo de Faria. Como a silvicultura tem crescido em proporções muito amplas no estado, a Fibria percebeu a necessidade em desenvolver essa integração. Nos quatro primeiros meses deste ano, durante o processo da primeira florada, o aumento na produção de mel empolgou e estimulou o trabalho nessas duas propriedades com produções três vezes acima da média. Para agosto e setembro a expectativa é maior.

O sistema é simples, até porque depende do bom manejo dos apicultores na implantação das colméias ao pé das árvores. Elas devem ser implantadas separadamente uma da outra e num raio de aproximadamente cinco ou dez metros de distância, até para não dificultar a produção de mel. Boa colheita - Apicultor filiado à APITL (Associação de Apicultores de Três Lagoas), Wilmar Arantes conta que o eucalipto tem uma florada muito rápida e, apesar das chuvas, em dias de sol a colheita é surpreendente. Ele atribui o sucesso à plantação de floresta.

A estimativa, conforme o gerente de agronegócios do Sebrae/MS, é de que neste ano os apicultores possam colher entre 35 e 40 quilos de mel por colméia, só com o eucalipto. É o dobro da média nacional, de apenas 16 quilos. No ramo da apicultura há 20 anos, o presidente da APITL, Cláudio Koch, revela que mesmo com os números promissores, a colheita tem sido mediana em relação ao potencial do eucalipto. Mas, numa escala de produção de 60 até 70 quilos de mel, para quem chegou a colher 10, o consórcio é animador.

Plano - Em Mato Grosso do Sul, o Plano Estadual de Conservação de Florestas já está sendo implantado através de várias ações estabelecidas, ressalta Junior Ramires, presidente da Reflore/MS (Associação Sul-Mato-Grossense de Produtores e Consumidores de Florestas Plantadas). Informação, capacitação e incentivo à instalação de indústrias são alguns dos pontos positivos pré-estabelecidos nesta ação. A pretensão do plano é chegar a 1 milhão de hectares de florestas plantadas em Mato Grosso do Sul, o que corresponderia a 2,7% do território estadual. Hoje, a estimativa é de que uma área de 308 a 310 mil hectares esteja ocupada pelo plantio de florestas no território sul-mato-grossense.

Com uma diversificação na atividade econômica, seja através da comercialização de carne e mel,

respectivamente nos consórcios silvipastoril e da sicultura- apicultura, em ambos os casos um produto alternativo é gerado: a madeira. E a agregação da produção florestal à indústria é um dos principais objetivos do plano, que pretende ter essa meta atingida até 2030. Fibria - A indústria da Fibria em Três Lagoas é responsável por 13% do PIB (Produto Interno Bruto) de Mato Grosso do Sul. “Isso é importante e merece ser avaliado. Imagina se tiver uma outra indústria desse porte no estado: o número pode dobrar”, ressalta Junior Ramires.

Coordenadora interna da Fibria Celulose na empresa KSR (distribuidora de papéis e produtos gráficos), em Campo Grande, Raquel Gomes Garcia enfatiza que num quadro de produção avaliado em 100% de celulose fabricada, apenas 30% fica no Brasil.

“Para a Fibria a questão principal nem é restrita única e exclusivamente à fabricação de papel, mas sim em dominar o mercado da celulose. Há certa dificuldade em se obter papel, até porque existem poucas fábricas e a demanda continua sendo muito grande”, analisa Raquel. E como o crescimento das florestas é cada vez mais amplo, a visão da Fibria em se tornar uma das maiores indústria na produção de celulose do mundo está aliada, entre diversos fatores, aos variados tipos de consórcios desenvolvidos no Brasil, principalmente o silvipastoril e floresta-apicultura em Mato Grosso do Sul. (Com informações da Seprotur)

Fonte: CapitalNews - Campo Grande/MS - Agronegócio - 02/06/2010 - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2/?a=noticia&nv=AUIr0p314xcNY34m pVdiPg>

---

#### **14 - Feira do Mel vende produto com descontos de até 30% em Florianópolis**

Preço do quilo do produto pode chegar a R\$ 9 - Consumidores de mel poderão comprar o produto com pelo menos 30% de desconto a partir desta quarta-feira em Florianópolis. Produtores de várias cidades participam da XI Feira do Mel no Largo da Alfândega, no Centro, e comercializam também derivados como pólen, balas, própolis, geleia real, cera de abelha, biscoitos e cosméticos. A feira segue até sábado, e a entrada é gratuita. O público pode fazer compras e visitar o local das 8 às 19h até sexta-feira, e das 8 às 14h no sábado. São mais de 30 itens em exposição nos 23 estandes. Na feira, o mel poderá ser encontrado a R\$ 9. Nos supermercados, o preço varia de R\$ 13 a R\$ 20.

Consumo de mel - No Brasil, o consumo médio de mel é de 120 gramas por pessoa ao ano. Em outros países, como a Alemanha, este número chega a 1,5 quilo por pessoa. Em Santa Catarina, a média é um pouco maior em relação ao restante do país. A explicação pode ser pelo clima frio e pela colonização dos europeus, principalmente alemães e italianos, consumidores de mel.

Produção catarinense - Santa Catarina está entre os cinco maiores produtores de mel do Brasil e é o primeiro em produtividade por quilômetro quadrado. A produção anual do Estado varia entre 6 a 8 mil toneladas, com faturamento de R\$ 24 milhões. Os principais produtores são os municípios do Sul e da Serra. No Estado, há 73 associações e 400 mil colmeias, além das 30 mil famílias que trabalham com apicultura.

Fonte: Jornal de Santa Catarina - Blumenau/SC - Geral - 09/06/2010 - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2/?a=noticia&nv=duBZx0hgdeWNY34m pVdiPg>

---

|  |
|--|
| <p><b>SEAB</b><br/><b>DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL</b><br/>Editor Responsável: Roberto Silva – <a href="mailto:andrades@seab.pr.gov.br">andrades@seab.pr.gov.br</a> -<br/>fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031 - <a href="mailto:deral@seab.pr.gov.br">deral@seab.pr.gov.br</a> - <a href="http://www.seab.pr.gov.br">www.seab.pr.gov.br</a></p> |
|--|