
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Pausa para Reflexão; 2 - Própolis: uma alternativa para diversificar a produção apícola; 3 - Descoberta mais antiga criação de abelhas do mundo, com 3.000 anos; 4 - Coofamel participa do “5º Salão de Turismo” em São Paulo; 5 - Feira do Mel vende produto com descontos de até 30% em Florianópolis; 6 - AL: Apicultores participam de seminário em Maceió; 7 - Mensagem Doce nº 106 - Maio de 2010; 8 - Apicultores contam com projeto de rastreabilidade; 9 - Abelhas podem contribuir para monitoramento da poluição; 10 - Em busca do padrão de qualidade muçulmano; 11 - Seminário avalia perspectivas da apicultura; 12 - O mel além do alimento; 13 - AL: apicultores participam de seminário em Maceió; 14 - A própolis é muito usada como coadjuvante no tratamento dos sintomas; 15 - Conhecidos os melhores azeites e mel de Portugal; 16 - Não queremos alterações no Código Florestal!

1 - Pausa para Reflexão

"Em relação a todos os atos de iniciativa e de criação, existe uma verdade fundamental cujo desconhecimento mata inúmeras ideias e planos esplêndidos: a de que no momento em que nos comprometemos definitivamente, a providência move-se também. Toda uma corrente de acontecimentos brota da decisão, fazendo surgir a nosso favor toda sorte de incidentes e encontros e assistência material que nenhum homem sonharia que viesse em sua direção. O que quer que você possa fazer ou sonhe que possa, faça. Coragem contém genialidade, poder e magia. Comece agora." (Goethe)

2 - Própolis: uma alternativa para diversificar a produção apícola

Maria Teresa do Rego Lopes - A composição da própolis está intimamente relacionada às espécies vegetais utilizadas pelas abelhas para sua produção. O mel é o principal produto da apicultura, principalmente nos estados do Nordeste. Entretanto, nos últimos anos, a produção de própolis tem adquirido maior importância no agronegócio apícola, verificando-se aumento de demanda no mercado interno e significativa representação nas exportações do setor.

Por apresentar alto valor agregado, a própolis pode ser uma alternativa de renda importante para o apicultor. Os preços variam de acordo com sua qualidade, origem botânica e mercado a que é destinada. Nos últimos dois anos, o preço médio do quilo de própolis para exportação esteve em torno de US\$ 80,00 (Alice, 2008). O Japão é o principal mercado importador da própolis brasileira, absorvendo cerca de 80% da produção. No mercado interno, o valor pago ao produtor por quilo do produto é de R\$ 50,00, em média, o que corresponde ao valor de 25 quilos de mel, aproximadamente.

A própolis é um produto que está relacionado à proteção da colônia. O termo própolis traduz exatamente essa função, pois é originado das palavras gregas pro (defesa) e polis (cidade ou comunidade) que, nesse caso, é a colônia. As abelhas a utilizam como produto higienizador sobre os favos e paredes internas do ninho e para recobrir animais mortos que não conseguem remover da colméia, evitando, assim, sua decomposição e contaminação do ninho. É utilizada também para vedar ou reduzir aberturas da colméia, auxiliando a regulação da temperatura interna e a defesa contra inimigos naturais.

Em relação ao uso da própolis para fins terapêuticos por humanos e animais, já foram constatadas

propriedades bactericidas, bacteriostáticas, antifúngicas, analgésicas, cicatrizantes, anti-inflamatórias, antioxidantes, entre outras. Entretanto, justamente em função dessas propriedades, a própolis só deve ser utilizada quando necessário, ou seja, como medicamento e não como alimento.

A própolis é um produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para elaboração do produto final. Entre as substâncias que compõem a própolis estão resinas, produtos balsâmicos, cera, óleos essenciais, pólen e microelementos (Brasil, 2001).

A composição da própolis está intimamente relacionada às espécies vegetais utilizadas pelas abelhas para sua produção. Características como aroma, consistência, cor (que varia de amarelada até preta) e granulometria também variam de acordo com sua origem botânica. As condições climáticas também afetam as características da própolis e a atividade de coleta das abelhas. Dessa forma, existe uma significativa variabilidade nas características da própolis e do potencial de produção de diferentes localidades.

A carência de informações a respeito da produção e das características da própolis brasileira, especialmente na região Nordeste, ainda é grande. Nesse sentido, a Embrapa Meio-Norte está conduzindo um projeto, com o apoio do Banco do Nordeste do Brasil, para avaliar o potencial para produção de própolis de regiões com vegetação de transição caatinga-cerrado do Piauí. Pretende-se identificar regiões promissoras para a instalação de apiários direcionados à produção de própolis, identificar métodos de produção eficientes e gerar informações sobre as características físico-químicas e sensoriais da própolis produzida em cada região. Tudo isso visando incentivar a produção no Estado como uma alternativa de renda para o apicultor.

Fonte: Portal Dia de Campo - Artigos Especiais - 31/05/2010 - http://www.clipping-express.com.br/ce2//?a=noticia&nv=CNiz_dqJ_SENY34mpVdiPg - <http://migre.me/RyZq>

3 - Descoberta mais antiga criação de abelhas do mundo, com 3.000 anos

Cidade em Isarel tinha um complexo industrial de produção de mel, milênios atrás. Larva de 3.000 anos, vista com microscópio eletrônico; a imagem tem cerca de 2 mm de largura. Reprodução/PNAS. Cientistas anunciam, na edição desta terça-feira, 8, da revista *Proceedings of the National Academy of Sciences* (PNAS), terem descoberto vestígios de abelhas operárias, zangões e larvas preservados em favos de mel no interior do que pode ser a mais antiga criação de abelhas do mundo.

Guy Bloch e colegas determinaram que fileiras de cilindros de barro encontrados em um pátio de Tel Rehov, em Israel, eram colmeias artificiais mantidas no interior da cidade, como parte de uma criação industrial. Análises de carbono 14 de cereais queimados encontrados nas proximidades indicam que a criação data de 3.000 anos atrás.

Textos e murais egípcios antigos já indicavam que abelhas eram domesticadas para a produção de mel e cera, mas nenhuma evidência concreta de apicultura na era antiga jamais havia sido encontrada no Oriente Médio antes da descoberta destas colmeias, afirmam os autores do trabalho. Os pesquisadores examinaram as patas e asas das abelhas num microscópio eletrônico, descobrindo que essas abelhas produtoras de mel são de uma subespécie diferente da encontrada atualmente em Israel. Eles sugerem que os antigos moradores de Tel Rehov podem ter importado abelhas de uma área onde hoje fica a Turquia.

Fonte: Estadão - São Paulo/SP - Ciência - 08/06/2010 - [estadao.com.br - http://www.estadao.com.br/fotos/larvae-pnas-int.jpg](http://www.estadao.com.br/fotos/larvae-pnas-int.jpg) - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2/?a=noticia&nv=QsJKRPk3GDQNY34m pVdiPg>

4 - Coofamel Participa do “5º Salão de Turismo” em São Paulo!

Nos dias 26 a 30 de junho de 2010 a Coofamel através da parceria do Ministério do Desenvolvimento Agrário e do Ministério de Turismo e pelo apoio da Itaipu Binacional e do Sebrae, teve a oportunidade de comercializar seus produtos e realizar negócios no Mercado da Agricultura Familiar no 5º Salão de Turismo.

Além de proporcionar vendas a consumidores finais somando um montante de R\$ 8.400,00 a Coofamel realizou vários contatos comerciais com atacadistas, empresas do ramo de turismo e também contatos de exportação, somando aproximadamente entre vendas diretas e negócios futuros cerca de R\$ 85.000,00.

Neste evento pela primeira vez a Coofamel utilizou os serviços da máquina de cartão de crédito, estratégia esta que rendeu a Coofamel 25% das vendas diretas realizadas no Evento. Tivemos a graça da visita do Secretário de Turismo do Estado do Paraná, o qual elogiou o trabalho da Coofamel e disponibilizou apoio para a cooperativa. Dentre os 30 empreendimentos selecionados para participar no Mercado da Agricultura Familiar apenas 2 eram do Paraná, e a Coofamel estava entre eles, tudo isto graças a organização dos apicultores cooperados a Coofamel, aos parceiros que nos auxiliam no planejamento dos trabalhos e também a qualidade dos produtos apresentados.

Fonte: "Coofamel Coofamel" <coofamel@hotmail.com> - 08/06/2010- 5º Salão de Turismo

5 -Seminário de Apicultura acontece dia 26 em Marília

Acontece no próximo dia 26, um sábado, das 8 às 12h30 min, no anfiteatro de ciências agrárias da Universidade de Marília (Unimar), localizado na Avenida Higyno Muzzi Filho, 1001, o 2º Seminário de Apicultura da Região de Marília. O Seminário de Apicultura contará com dezenas de apicultores de Tupã e região, e terá como objetivo principal divulgar conhecimentos técnicos, de gestão e tendências do mercado apícola, promovendo a troca de experiências entre os participantes, o fortalecimento e a competitividade do segmento apícola. A iniciativa tem como público alvo apicultores e empresários da cadeia apícola.

O Seminário deverá cumprir a seguinte programação: 8 horas, credenciamento e café da manhã; 8h30 min, abertura oficial; 9 horas, palestra “A Evolução da Apicultura no Brasil”, com Valter Eugênio Saia, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Marília; 9h50 min, palestra “A rastreabilidade e seus benefícios para o apicultor”, com Gustavo Nadeu Bijus, da NB Consultoria Veterinária; e às 10h40 min, palestra “Projeto de desenvolvimento da cadeia apícola da região de Marília: de apicultor para apicultor” (depoimentos) , com Adriana Cirillo Montoro Ramalho, do Sebrae -SP.

Encerradas as palestras, às 11h30 min será aberto um espaço para perguntas e dúvidas. O seminário será encerrado às 12 horas. Informações e inscrições antecipadas podem ser efetuadas através do telefone (14) 3422-5111. As vagas são limitadas.

Fonte: Jornal Diário - Economia - 10/06/2010 - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2/?>

6 - AL: Apicultores participam de seminário em Maceió

Cerca de 550 produtores se atualizaram e trocaram informações sobre o setor em Alagoas. AL: Apicultores participam de seminário em Maceió. Apicultores de Alagoas trocaram experiências, receberam informações atualizadas e conheceram novas tecnologias no setor, nesta quinta (10), durante o 10º Seminário Estadual de Apicultura, na Escola Municipal Judith Paiva, em Rio Largo. Cerca de 400 produtores de mel participaram do evento realizado pelo Sebrae Alagoas e Prefeitura de Rio Largo.

Palestras, oficinas, clínicas tecnológicas, exposição de produtos e estandes, onde as instituições parceiras apresentaram seus projetos e ações voltados para o desenvolvimento da cadeia produtiva, foram as atrações do seminário. Além disso, merendeiras da cidade participaram de uma das clínicas tecnológicas para aprender a utilizar o mel em pratos da merenda escolar.

Na oportunidade, os apicultores conheceram um pouco mais sobre o Empreendedor Individual, figura jurídica criada pela Lei Complementar 128/08 que garante diversos benefícios para trabalhadores autônomos que se formalizam. O Sebrae/AL diz ser importante que os produtores participem desses eventos para que haja um intercâmbio de informações e eles possam crescer no seu setor. Esses eventos ainda provocam a sensibilização de mais produtores para a importância da atualização do seu trabalho e da formalização de seu negócio.

O 10º Seminário Estadual de Apicultura contou com apoio do Governo do Estado, através das secretarias de Estado do Planejamento e do Orçamento (Seplan), da Agricultura e do Desenvolvimento Agrário (Seagri) e da Ciência, Tecnologia e Inovação (Secti), das prefeituras municipais envolvidas na cadeia produtiva de apicultura e do Banco do Brasil.

Capacitação - Com o objetivo de envolver, ainda mais produtores, no dia 11 de junho, o Instituto Naturagro e o Sebrae Alagoas irão realizar outro seminário, desta vez com foco no empreendedorismo na atividade apícola. A idéia é envolver mais 150 apicultores. Na programação estão palestras como O Panorama da Apicultura Alagoana, Própolis: Produto Diferenciado na Apicultura, Apicultura: Eu ou Nós?, Como Vender Para o Governo, entre outras.

O seminário será realizado na sede do Sebrae em Maceió a partir das 8h, conta com o apoio das prefeituras municipais, da Petrobras, do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e do Movimento Terra, Trabalho e Liberdade (MTL).

Fonte: Cada Minuto - Economia - 10/06/2010 - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2//?a=noticia&nv=K3B-9lCReqlNY34mpVdiPg>

7 - Mensagem Doce nº 106 - Maio de 2010

Editorial: Finalmente saiu !; Artigo: Análise polínica comparativa e origem botânica de amostras de mel de Meliponinae (Hymenoptera, Apidae) do Brasil e da Venezuela; Campanha: Campanha nacional estimula o consumo do mel no Brasil; Reunião: Flashes da Reunião para o Fechamento da Campanha de Incentivo ao Consumo do Mel no Mercado Interno Brasileiro; Curso: 151º Curso de Iniciação em Apicultura Promovido pela APACAME; Associativismo: Doação de Carrinho para o Transporte de Aparelho de Som da APACAME; Artigo: O Rio Grande do Norte já Analisa o seu Mel para a Exportação; Notícia: Paraná ganha autonomia em fiscalização sanitária de produtos de

origem animal; Associativismo: Encontro de Apicultores e Meliponicultores do Mês de Abril Promovido pela APACAME; Associativismo: V Encontro Paranaense de Apicultura reúne autoridades estaduais e nacionais em Maringá-PR.

Fonte: <http://www.apacame.org.br/mensagemdoce/106/editorial.htm> – 11/06/2010

8 - Apicultores contam com projeto de rastreabilidade

Os apicultores de Mato Grosso do Sul contam agora com um projeto de rastreabilidade do mel. A novidade é uma iniciativa da Federação da de Apicultura e Meliponicultura de MS (Faems) e conta com o apoio da Federação da Agricultura e Pecuária de MS (Famasul) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), que disponibilizará seus educadores para nortear a metodologia de rastreabilidade aos produtores de mel do Estado. O projeto será apresentado ao governo do estado na próxima segunda-feira, às 10 horas, na sede da Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer). O setor ainda produz em pequena escala no Estado, porém especialistas garantem que existe potencial para produzir dez vezes mais. Atualmente, MS possui 1,3 mil apicultores, o que corresponde a uma produção de aproximadamente 600 toneladas de mel/ano.

O governo do estado, por meio da Agraer e Seprotur, desenvolveu um projeto de geo-referenciamento, que indica o geo posicionamento dos apiários além de realizar um diagnóstico que ajuda a levantar algumas informações importantes do Apicultor como produção, produtividade e custos. Em virtude disso, a Faems começou a elaborar o projeto de rastreabilidade, com o objetivo de suprir todas as necessidades do produtor, garantindo que o consumidor adquira um produto original, resultando para o produtor melhores garantias de comercialização.

De acordo com o médico veterinário e presidente da Faems, Gustavo Bijos, a rastreabilidade vem modificar o comportamento do apicultor Sul-mato-grossense em relação ao seu empreendimento apícola. “Após o sistema implantado ele deverá colher dados das colmeias constantemente, além de repassar essas informações para o sistema com a ajuda de um responsável pelo programa em cada associação”, informa. O profissional garante que os primeiros passos para a profissionalização da apicultura estadual já foram dados e que o ganho é de todos os lados, desde produtores, governo, empresas e entidades apícolas.

Bijos ainda menciona as demais ações que contribuem de imediato com a consolidação da rastreabilidade apícola no Estado, como o projeto de geo-referenciamento – em fase de conclusão, cadastro para apicultores e propriedades com apicultura, cursos de apicultura disponibilizados mensalmente pelo Senar, os trabalhos científicos produzidos pelas universidades, consultoria técnica e gerencial além de linhas específicas de crédito. “São ações que já são realizadas por uma série de entidades e que somam ainda mais com os planos que temos pela frente. Acredito que se todos fizerem a sua parte, inclusive os apicultores, seremos o primeiro Estado com a apicultura totalmente georreferenciada e rastreada”, enfatiza. O presidente da Faems adianta que durante a Feira do Empreendedor, que acontece entre os dias 22 a 25 de julho, será lançado o primeiro mel rastreado do Estado.

Procedimento - Os educadores responsáveis pela capacitação dentro do projeto irão adotar uma metodologia específica que permite um melhor entendimento do processo de rastreabilidade. Primeiramente os apicultores recebem informações em como coletar e anotar os dados de campo e repassar para o sistema, em seguida recebem treinamentos de boas práticas de fabricação para melhorar a qualidade do produto. E, por fim, as capacitações em gerenciamento de apiários.

9 - Abelhas podem contribuir para monitoramento da poluição

Segundo especialista, análises no corpo dos insetos ajudam a identificar a concentração de agrotóxicos na área pesquisada. 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 na última semana do ciclo de palestras da apicultura, promovido pelo Sebrae em Minas Gerais na Superagro.

Fonte: Agência Sebrae – 12/06/2010 - <http://migre.me/ONvd>

10 - Em busca do padrão de qualidade muçulmano

Empresas têm adaptado seus processos de produção às leis islâmicas. A comunidade islâmica no Brasil não chega nem a 1% da população total do país, mas o mundo já conta, hoje, com 1,8 bilhões de muçulmanos. Para conquistar esse importante mercado consumidor, algumas empresas brasileiras — principalmente as produtoras de alimentos — têm adequado seus processos às orientações da lei islâmica, que restringe a aplicação de determinados produtos e métodos específicos de fabricação — da forma como os animais são abatidos até a industrialização.

Uma delas é a indústria Novo Mel, de São Paulo. Há um ano e meio, a micro empresa — que conta com 15 funcionários e produz entre cinco e dez toneladas de mel por mês — sentiu a necessidade de ampliar sua atuação no mercado externo. Entrou em contato, então, com a Central Islâmica Brasileira de Alimentos Halal (Cibal Halal), braço operacional da Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (Fambras) e que atua na certificação de empresas nacionais de acordo com as leis islâmicas.

- Hoje exportamos 10% da nossa produção para países da América e da Ásia, como México, Estados Unidos, Japão e China. Queremos, agora, ampliar as exportações em até 40% e direcioná-las a países muçulmanos. Já estamos em negociações com importadores da Arábia Saudita, Catar, Jordânia, Marrocos e Sudão, por exemplo. Ter o selo abre portas — diz Carlos Pamplona, gerente de exportação da Novo Mel, que desenvolveu embalagens especiais com escrita em árabe e spray de mel e própolis sem álcool na fórmula.

O certificado para itens industrializados dura um ano, com exceção dos produtos cárneos, que não têm validade. O preço é R\$ 250 até cem toneladas de carne. Já para outros tipos de produto, o valor depende do segmento da empresa. O processo de liberação do selo pode demorar de 15 dias a até três meses. Atualmente, além da Cibal, há mais duas entidades certificadoras no país: o Centro de Divulgação do Islam para a América Latina e o Centro Islâmico no Brasil. Ao ano, mercado halal cresce 15% O aumento da procura pela certificação halal explodiu nos últimos 20 anos. Os empresários estão percebendo que se não estiverem habilitados, não poderão vender para esse

mercado, que cresce 15% ao ano — diz Mohamed Zoghbi, presidente da Cibal Halal, acrescentando que o certificado é extenso, ainda, às indústrias farmacêutica e de cosméticos.

A Ajinomoto, por sua vez, tirou o certificado para seis substâncias (a maioria aminoácidos, como o ácido glutâmico e a leucina), usadas em boa parte da sua linha de produtos nutricionais. - Não podemos usar ingredientes proibidos para o consumo dos muçulmanos. E temos que enviar documentos que demonstrem que as matérias-primas e o processo de produção atendem aos requisitos de qualidade e segurança islâmicos. Todas essas informações são verificadas através de auditorias anuais à fábrica — diz Claudio Pagani, gerente de Food Ingredients da companhia.

O Grupo Minerva, de Barretos, foi uma das primeiras organizações a obterem a certificação no Brasil para exportar carne para a Ásia e o Oriente Médio. Lá, o abate dos animais é voltado para a direção de Meca e os produtos halal são armazenados separadamente dos outros. - É um mercado com ótimo potencial de consumo, já que a produção local é inexistente: são áreas desérticas com atividade econômica baseada em petróleo — diz Bruno da Cunha, gerente de vendas e exportação da empresa para o Oriente Médio e África do Norte.

Confira Ainda: A edição de junho da revista “Pequenas Empresas, Grandes Negócios” traz mais informações sobre o mercado halal.

Fonte: O Globo - Rio de Janeiro/RJ – Boa Chance - 13/06/2010 - <http://migre.me/ONCq>

11 - Seminário avalia perspectivas da apicultura

Mais de 200 apicultores participaram do 6 Seminário Estadual Perspectivas da Apicultura Gaúcha, em São Borja, evento paralelo à 3 Jornada Apícola. O presidente da Associação de Apicultores em São Borja, Ori Andreola, destaca que foram passadas orientações sobre manejo, principais patologias enfrentadas nas colmeias e as tendências de mercado para o mel e outros subprodutos. As palestras foram realizadas sexta-feira e sábado.

Fonte: Correio do Povo - Porto Alegre/RS - Rural - 13/06/2010 - <http://migre.me/ONIf>

12 - O mel além do alimento

Chris Bertelli, iG São Paulo. Confira sete curiosidades sobre essa delícia com propriedades terapêuticas.

Mel: propriedades antisépticas, terapêuticas e pele hidratada - O mel é um dos alimentos mais antigos conhecidos pela humanidade, há registros de seu consumo pelo matemático grego Pitágoras, no ano de 585 a.C. O Brasil é o 9º maior exportador mundial do alimento. O mel é também uma das substâncias fitoterápicas mais estudadas no mundo, e um produto extremamente rico em propriedades medicinais. Suas funções mais conhecidas são a ação anti-inflamatória, imunomoduladora (auxilia a regular o sistema imunológico) e mucolítica – dissolve o muco nas vias respiratórias, ajudando na expectoração.

“Além de ser um saboroso alimento, tem propriedades anti-sépticas, cicatrizantes e também revigorantes. Os seus minerais são assimilados facilmente e contribuem para a manutenção do esqueleto – com o cálcio – e para a regeneração do sangue – com o ferro”, afirma o nutrólogo Maximo Asinelli.

Segundo Maximo, além de açúcares, como a glicose e a frutose, o mel é composto por vitaminas do

complexo B, C, D e E, minerais – cálcio, cobre, ferro, magnésio, fósforo e potássio, entre outros – e um teor considerável de antioxidantes (flavonóides e fenólicos). Confira algumas curiosidades sobre o mel:

Antisséptico poderoso - Durante a fabricação do mel, as abelhas adicionam uma enzima chamada glicose-oxidase, garantindo que pequenas quantidades de peróxido de hidrogênio (potente antisséptico) se formem constantemente no açúcar do alimento. Desta forma, o mel age como uma espécie de desinfetante, inibindo a inflamação e favorecendo a reconstrução de um novo tecido no local.

Contra prisão de ventre - Quem tem intestino preguiçoso pode apostar nesse alimento para dar uma ajudinha ao organismo. O mel contém fibras solúveis, que aumentam o movimento involuntário do intestino, funcionando como regulador desse órgão e facilitador da digestão.

Garantia de hidratação - Há 50 anos, não era incomum mulheres cuidarem da beleza com produtos caseiros. O mel, por ter uma forte propriedade hidratante e cicatrizante, estava entre os preferidos. Hoje ele ainda é um grande aliado da beleza, seja em máscaras feitas em casa ou como elemento principal de cosméticos. Segundo o professor de cosmetologia Maurício Pupo, o mel tem uma grande capacidade de combater o ressecamento da camada superior da pele e tem ação prolongada.

“É um cosmético completo. A hidratação é tão intensa que chega a melhorar a aparência das rugas, e as enzimas contidas fazem dele um poderoso antioxidante, que ajuda na redução da degradação do colágeno da pele”, afirma. Encontrado em mercados e farmácias, o mel é fácil de comprar e ótimo para fazer uma máscara caseira, uma vez por semana.

Segue a receita básica: depois de esfoliar a pele levemente com um sabonete, aplicar uma camada de mel puro no rosto e deixar agir por uma hora. Depois desse período, retirar o produto. A hidratação é imediata.

Contra-indicado para menores de um ano - Em busca de uma forma mais natural para adoçar sucos e chás, mães optam pelo mel, sem saber que o consumo do produto é contra-indicado para bebês que ainda não completaram um ano. A recomendação é da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Pesquisa realizada pela nutricionista Maysa Helena de Aguiar Toloni, mestre em ciências pela Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), com quase 300 pais constatou que 73% deles ofereceram mel a seus filhos nessa fase.

O perigo está nos microorganismos que podem estar presentes nesse alimento. “Antes do primeiro ano de vida, o sistema imunológico da criança não está maduro o suficiente”, diz a nutricionista. Ela alerta também que incluir sabores doces nessa idade levaria a criança a desenvolver hábitos alimentares incorretos, podendo levar à obesidade e ao diabetes. “Não há a necessidade de adoçar os alimentos das crianças. Recomenda-se evitar o açúcar ao máximo, já que sua inserção na dieta dos pequenos pode antecipar o abandono do leite materno, o desenvolvimento da cárie e de outras doenças, como a hipertensão”, afirma.

Grávidas e lactantes também devem evitar o consumo da substância, já que os microorganismos causadores podem passar de mãe para filho através do cordão umbilical ou da amamentação.

Contra infecções hospitalares e de pele - Um tipo específico de mel, chamado Manuka, produzido na Nova Zelândia, contém uma substância tóxica para bactérias, o que o torna eficiente no combate a infecções hospitalares e de pele. O estudo foi conduzido pelo professor e pesquisador Dee Carter,

da Faculdade de Ciências da Universidade de Sidney, na Austrália. De acordo com os pesquisadores, essa variedade de mel contém metilglioxal, substância especificamente venenosa para a bactéria estafilococcus aureus oxacilino resistente (MRSA), que é resistente a antibióticos. A ideia é que essa variedade possa substituir produtos antibacterianos na esterilização, no tratamento de cortes, picadas de insetos e outros problemas relativos à pele.

Proibido pra diabéticos - Apesar de ser mais natural, o mel é tão prejudicial à saúde do diabético quanto o açúcar convencional. Ele tem altas quantidades de carboidrato, em torno de 12g para cada colher de sopa. “É a mesma quantidade de uma fruta, só que na fruta a absorção é mais lenta, por conta das fibras”, afirma Denise Duarte Iezzi, endocrinologista do Hospital Sírio-Libanês. “A substituição do açúcar pelo mel tem um benefício questionável, ambos são carboidratos de cadeia longa, rapidamente absorvidos”, diz.

Mania nos telhados franceses - Há duas semanas, o Cité de L’architecture et du Patrimoine instalou uma colméia em seu terraço, seguindo os passos do Museu do Grand Palais, que já abriga 60 mil abelhas. O objetivo, assim como o museu pioneiro nesta ação, é colher o mel e vendê-lo ou doá-lo a mantenedores do local. No Cité, a produção deve ficar em torno de 30 quilos por ano, já que a colmeia é pequena. No Museu do Grand Palais a produção está em torno de 50 quilos.

Além de promover a polinização e conseqüente diversificação da flora local, especialistas franceses têm considerado o mel proveniente dos telhados de Paris mais saboroso e com menos impurezas. O motivo estaria na ausência de pesticidas nas flores das cidades, diferente das flores dos campos.

Fonte: Delas - IG – Bem Estar - 11/06/2010 - <http://migre.me/ONMB>

13 - AL: apicultores participam de seminário em Maceió

Maceió/AL - Cerca de 200 apicultores alagoanos participaram na sexta-feira (11) do Seminário de Apicultura, que teve como tema “A Apicultura como Instrumento de Inclusão Social e Geração de Emprego e Renda”. O evento, realizado pelo Sebrae em Alagoas, teve como objetivo conscientizar os participantes sobre as oportunidades de negócios na apicultura, apresentando aspectos técnicos, sociais e legais.

Durante o evento, os participantes puderam conferir palestras que abordaram temas como “Síntese do Projeto: Desenvolvimento e Cidadania, Panorama da Apicultura Alagoana” e “Como vender para o governo”, entre outros. De acordo Adriana Gonçalves, analista da Unidade de Políticas Públicas do Sebrae no estado, que ministrou a palestra sobre compras governamentais, a idéia foi apresentar novas formas de comercialização do mel e seus derivados. “O objetivo da palestra é sensibilizar os produtores através das comunidades a vender para as prefeituras, para o governo e outros potenciais clientes”, disse Adriana.

Troca de experiências - Para Adriano Medeiros, coordenador do Projeto de Implantação da Apicultura (Apis Mellífera) em Sistema Agroecológico Sustentável, pelo Instituto Naturagro, o seminário servirá como troca de experiências entre os apicultores. “Eles poderão trocar informações, adquirir conhecimento através das palestras, e assim ampliar suas técnicas para resultar em mais geração de emprego e renda”, disse.

Segundo o presidente do Instituto Naturagro, José Crisólogo de Sales, o evento também foi uma oportunidade de integrar as 13 comunidades beneficiadas pelo projeto para que elas tenham conhecimento sobre o desenvolvimento do setor em suas regiões. “A primeira fase do projeto é de

implantação de informações; a segunda é a de consolidação e ampliação das colmeias e a terceira, de comercialização geral da produção. Queremos trabalhar bem cada etapa e, no que diz respeito a informações e preparação do pessoal, este evento irá contribuir muito”, explicou Sales.

No seminário estavam presentes produtores dos municípios de Maragogi, Novo Lino, Porto Calvo, São Luiz do Quitunde, União dos Palmares, Atalaia, Murici, Girau do Ponciano, Jequiá da Praia, Cacimbinhas e Flexeiras. “Pretendemos sensibilizar esses produtores, principalmente na necessidade de fortalecer o setor e oferecer serviços e produtos diferenciados, como por exemplo, a Própolis Vermelha”, disse a coordenadora do Arranjo Produtivo Local Apicultura no Sertão pelo Sebrae em Alagoas, Rúbia Barbalho.

O apicultor do município de Girau do Ponciano, que faz parte da Associação Girauense dos Apicultores e Protetores do Meio Ambiente (Agapma), José Cícero Barbosa, destacou, ainda, que as participações neste evento têm contribuído para o desenvolvimento de sua atividade. “Tenho quatro colmeias e já participei de quatro capacitações como esta. Com o conhecimento adquirido nestes momentos tenho conseguido bons resultados”, revela. O evento, realizado na sede do Sebrae em Alagoas, em Maceió, foi uma parceria com o Instituto Naturagro, com patrocínio da Petrobrás pelo Programa Petrobras Desenvolvimento & Cidadania.

Fonte: Página Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 14/06/2010 - 17:41:45http://www.clippingexpress.com.br/ce2/images/but_clique.gif

14 - A própolis é muito usada como coadjuvante no tratamento dos sintomas

A própolis é muito usada como coadjuvante no tratamento dos sintomas de gripes e resfriados que são mais comuns nas estações de temperatura baixa e tempo seco. Não dá para negar que às vezes um friozinho cai bem não é mesmo? Uma cama quentinha, filme com pipoca e chocolate quente, fondue, reunião com amigos na frente da lareira, entre outras coisas deliciosas para aproveitar no inverno. Mas, as vezes, aquele friozinho gostoso, pode virar um grande desconforto. Garganta seca, imunidade baixa, corisa, rachadura labial, esses são alguns dos problemas que vem junto com o frio.

Para combater esses pequenos incômodos de forma saudável, a Vitalab lançou um novo aromatizante bucal, o Vitanis, que é feito de própolis e possui em sua composição o Anis Estrelado, uma planta considerada uma especiaria. “Devido a ação estimuladora do sistema imunológico, a própolis é muito usada como coadjuvante no tratamento dos sintomas de gripes e resfriados que são mais comuns no inverno, o Anis Estrelado tem um perfume doce e suave e possui ação expectorante, além de atenuar o desenvolvimento de gases no estomago e no intestino, favorecer as secreções salivares e gástricas e auxiliar no combate aos vômitos.” conta Aparecida Rocha, gerente de garantia da qualidade do Laboratório Vitalab.

Vitalab - A própolis, formada por ceras e resinas, é coletada por abelhas de diversas partes das plantas como brotos, botões florais e exsudatos resinosos. “De modo geral contêm 50-60% de resinas e bálsamos, 30- 40% de ceras, 5-10% de óleos essenciais, 5% de grãos de pólen, além de microelementos como alumínio, cálcio, estrôncio, ferro, cobre, manganês, e pequenas quantidades de vitaminas B1, B2, B6, C e E”, explica Rocha.

É importante alertar que a própolis, encontrado em gotas ou spray, não tem contra indicação, porém, pessoas hipersensíveis aos seus componentes, gestantes e lactantes devem evitar. O uso em excesso também não é aconselhável. Da mesma forma ocorre com o Anis Estrelado, que se consumido em excesso, pode causar efeitos tóxicos. “A própolis ainda possui propriedades antibacteriana,

antifúngica, antioxidante, anti-inflamatória, imunomodulatória, hipotensiva, cicatrizante e anticariogênica. Quem é mais exigente quanto ao sabor, é possível encontrar produtos à base de própolis enriquecidos com extratos de malva, gengibre, óleos de menta, eucalipto, mel ou anis estrelado.” conclui Aparecida. Para conhecer acesse: www.vitahervas.com.br

Fonte: Club Gourmand – Dica da Semana - 14/06/2010 - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2/?a=noticia&nv=ZMyYQbvWcLcNY34m pVdiPg>

15 - Conhecidos os melhores azeites e mel de Portugal

Já são conhecidos os vencedores das medalhas de ouro, prata e bronze do 1º Concurso Nacional de Mel e do 4º Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra, duas iniciativas desenvolvidas pelo Centro Nacional de Exposições (CNEMA) no âmbito da 47ª Feira Nacional de Agricultura | 57ª Feira do Ribatejo. Os vencedores receberam os prêmios pelas mãos do Ministro da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas, Antonio Serrano, numa cerimônia no Dia de Portugal. Em duas iniciativas inéditas, os produtos nacionais portugueses são premiados em Santarém pela “mão” do CNEMA.

O 1.º Concurso Nacional de Mel 2010, em prova cega, atribuiu a medalha de ouro ao Mel Serra de Portel e, na categoria Biológico ao Mel de Rosmaninho Serras do Guadiana. Na sua quarta edição, o Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra destacou com a medalha de ouro o CARM Premium na categoria Azeite M. P. Biológico e os Quinta de S. Vicente, Cabeço das Nogueiras e Oliveira Ramos, em ex-equos na categoria Azeite Virgem Extra.

O Concurso Nacional de Mel distinguiu ainda nas categorias mel e biológico o Serra Mel – Queiró/Rosmaninho e Quinta dos Sobreiros – Rosmaninho com a medalha de prata e o Mel de Rosmaninho Adelaide Almeida e Mel do Parque de Montesinho DOP com medalhas de bronze, respectivamente. Na categoria Azeite M.P. Biológico, o Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra premiou ainda o Azeite Sardeiro e com a medalha de prata e o Rosmaninho Biológico com a medalha de Bronze. Quanto ao Azeite Virgem Extra, o júri atribuiu a medalha de prata ao Esporão e a de Bronze ao Dom Diogo e Cortes de Lima, em ex-equos.

Destinado a todos os apicultores registados no país, o 1º Concurso Nacional de Mel pretende dar a conhecer e valorizar a qualidade, especificidade e a diversidade do Mel produzido em Portugal. O Concurso Nacional de Azeite Virgem Extra volta a registar na sua quarta edição um número record de lotes em competição. Mais de cinquenta azeites estiveram a representar os melhores produtores portugueses que contam já com elevado prestígio a nível internacional. Em conjunto com o Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2010 estas iniciativas enquadram-se no âmbito de um conjunto de diferentes ações promovidas pela Feira Nacional de Agricultura, destinadas a aproximar os produtores dos consumidores, proporcionando-lhes um contato cada vez mais próximo com os produtos nacionais de qualidade reconhecida, contribuindo simultaneamente para a sua divulgação no mercado.

Fonte: Revista Blue Wine - Notícias Gerais - 14/06/2010 - www.essenciadovinho.com - <http://www.clippingexpress.com.br/ce2/?a=noticia&nv=ekMGwataXGoNY34m pVdiPg>

16 - Não queremos alterações no Código Florestal!

Caros amigos,

É chocante, mas o congresso brasileiro poderá abrir oficialmente uma "temporada de desmatamento", nas 5 regiões do Brasil. Mais de 70 deputados da bancada ruralista, representando os interesses do agro-negócio, estão tentando enfraquecer o Código Florestal brasileiro. Se eles conseguirem, milhões de hectares deixarão de ser protegidos por lei! Esta poderá ser a maior derrota ambiental para o Brasil em décadas! O Congresso está dividido - há uma forte oposição dos parlamentares ambientalistas mas os dois maiores partidos, o PT e o PMDB, ainda não assumiram uma posição. Porém, a não ser que haja uma grande pressão popular, é provável que eles se alinhem com os ruralistas para ganhar apoio político nas eleições de outubro. Chegou a hora de mostrar o que o Brasil quer!

Vamos enviar milhares de mensagens direto para os email's dos líderes partidários, eles estão negociando o posicionamento dos seus partidos agora mesmo! Clique abaixo e envie a sua: www.avaaz.org/po/mensagem_codigo_florestal/97.php?cl_tta_sign=e71b1affc99755b54791f11dba7f8748

As propostas mais perigosas são: a anistia irrestrita ao desmatamento ilegal ocorrido até 2008, a eliminação da Reserva Legal para propriedades de até 4 módulos rurais inclusive na Amazônia e a transferência da regulamentação para o nível estatal, flexibilizando a lei. As propostas são uma grave ameaça à preservação ambiental, reduzindo dramaticamente as áreas atualmente protegidas. Grupos ambientais estão fazendo tudo o que podem para impedirem os ruralistas, mas eles precisam de nossa ajuda. Mais de 90.000 brasileiros assinaram a petição para salvar o Código Florestal em menos de duas semanas. Mas agora nós precisamos aumentar a pressão e enviar milhares de mensagens aos líderes partidários. Os líderes estão negociando o posicionamento dos partidos agora mesmo - envie uma mensagem para eles, deixando claro que não queremos alterações no Código Florestal !

www.avaaz.org/po/mensagem_codigo_florestal/97.php?cl_tta_sign=e71b1affc99755b54791f11dba7f8748

Nós precisamos acabar com o mito de que a preservação ambiental é uma ameaça ao desenvolvimento. Um estudo recente mostra que o Brasil possui mais de 100 milhões de hectares disponíveis para agricultura, ou seja, há terra suficiente para produzir. O Brasil tem o privilégio de ser um país rico em recursos naturais e temos a rara oportunidade de crescer de forma sustentável. É nossa responsabilidade desenvolver e preservar ao mesmo tempo. Envie uma mensagem agora, não deixe que eles acabem com o Código Florestal!

Com esperança, Graziela, Alice, Ricken, Ben, Iain, Milena, Mia e toda a equipe Avaaz

Leia mais sobre o assunto:

País tem 100 milhões de hectares sem proteção - Estadão:
www.estadao.com.br/estadaodehoje/20100505/not_imp547054,0.php

Apagão Ambiental: seria cômico, não fosse trágico - IPAM:
www.ipam.org.br/blogs/Apagao-Ambiental-seria-comico-nao-fosse-tragico/67

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