
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Pesticidas e abelhas; 3 - Apicultor perde 90% das colmeias e muda de profissão; 4 - Capão Bonito está exportando sua produção de mel; 5 - Mel brasileiro alcança preço recorde e tem saldo positivo na exportação; 6 – Instituto Terra Incentiva Apicultura; 7 - Árvore certa; 8 - O potencial do própolis; 9 - Sistema Penitenciário de Jardim inaugura unidade de saúde e trabalho para os detentos; 10 - Para atrair abelhas, artista britânica cria roupas com pólen; 11 - A Cera das Abelhas; 12 -Mel ajuda no combate de doenças gastrointestinais; 13 - Revitalização da Apicultura Catarinense; 14 - Abaixo assinado quer impedir utilização de produto químico que extermina populações de abelhas; 15 - Para além do mel: abelhas podem ser o caminho para a cura da artrite.

1 - Momento de Reflexão

"Há os que se queixam do vento. Os que esperam que ele mude. E os que procuram ajustar as velas". - William G. Ward

2 - Pesticidas e abelhas

O desaparecimento de abelhas observado em vários países, inclusive no Brasil, pode estar associado ao uso de novos pesticidas. Os venenos matam esses insetos, segundo estudo do Laboratório de Pesquisa sobre Abelhas do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, divulgado no jornal britânico "Independent".

A extinção das abelhas traz grande prejuízo à apicultura e contribui para a fome no planeta, pois 80% da produção de alimentos dependem da polinização por abelhas e outros insetos. Mesmo em dose muito baixa, os inseticidas matam as abelhas, contaminando as plantas, incluindo o néctar e o pólen, usados pelos insetos polinizadores.

Fonte: Agência Envolverde - São Paulo/SP - RSE - 24/01/2011 -

3 - Apicultor perde 90% das colmeias e muda de profissão

"Sabe o que é chegar a um apiário de 40 colmeias e encontrar só 8 ou 10 caixas cheias?". Assim o ex-apicultor catarinense Vanderlei Teixeira, de 32 anos, explica o drama que enfrentou entre 2006 e 2007. "Eu tinha 700 colmeias que usava para produzir mel e alugava para polinizar maçã. Eram duas safras de mel: a do litoral e a da serra. Eu subia a Serra do Tabuleiro com minhas abelhas no final do inverno para a polinização da maçã em Friburgo", relata ele, que vive em Imbituba, a 80 km de Florianópolis.

"Em 2006, subi a serra com 700 colmeias. Destas, mais ou menos 400 eu usava para a polinização e o resto na florada, para o mel. Quando descí, em 2007, eu tinha perdido 550 colmeias", lembra Teixeira. "É um mistério: elas sumiram. E o que é mais esquisito é que perdi mais na florada do que na polinização." Hoje, Teixeira comprou um caminhãozinho e trabalha retirando madeira do porto de Imbituba. "Minha renda caiu em 50%. Eu perdi tudo. Sustentava a família com minhas abelhas", lamenta. "Já enfrentamos o El Niño, enchentes, invernos rigorosos, mas nada com esse impacto."

4 - Capão Bonito está exportando sua produção de mel

Depois do granito Capão Bonito, a cidade pode ficar conhecida no cenário mundial com um outro importante produto – o mel. Capão Bonito está aproveitando a grande concentração de áreas de reflorestamento de eucalipto para desenvolver a atividade apícola. Com o apoio do poder público e da iniciativa privada, o setor está em franca expansão no município e já começa exportar mel. O Expresso acompanhou na semana passada o carregamento de uma carga de 25 toneladas de mel silvestre comprada pela empresa Apidouro Comercial e Exportadora e Importadora Ltda.

O mel, segundo o comprador e representante da empresa Marcos Antônio Martins, está sendo exportado para 18 países da Europa e América do Norte. Conforme o presidente da Associação dos Apicultores de Capão Bonito (AAPICAB), Carmo Henrique Contieri, em 2010 foram produzidos mais de 130 toneladas de mel, inclusive, o mel chegou a merenda escolar e às entidades (29 cadastradas) através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Para 2011, a estimativa de produção é de mais de 200 toneladas. “A organização, o apoio da prefeitura e da empresa Fibria tem sido fundamental para estimular o setor. Uma das principais metas é transformar Capão Bonito em um centro de referência. Importante destacar também que todo mel vendido tem nota e poderemos em breve provar que somos um dos maiores produtores do Estado, ou seja, nossa produção irá aparecer”, afirmou Carmo Contieri.

“O Brasil é, atualmente, o 6º maior produtor de mel (ficando atrás somente da China, Estados Unidos, Argentina, México e Canadá), entretanto, ainda existe um grande potencial apícola (flora e clima) não explorado e grande possibilidade de se maximizar a produção, incrementando o agonegócio apícola. Para tanto, é necessário que o produtor possua conhecimentos sobre biologia das abelhas, técnicas de manejo e colheita do mel, pragas e doenças dos enxames, importância econômica, mercado e comercialização e é justamente isso que queremos estimular”, afirmou o secretário de Agropecuária de Capão Bonito, Joaquim Mendes de Proença Junior, que está muito otimista com os resultados.

A empresa Apidouro recebeu em 2008, Certificado de Habilitação de Exportação para União Européia. O certificado confirmou o investimento em qualidade e crescimento da empresa, que foi incluída na lista de estabelecimentos habilitados à exportação de mel e produtos apícolas à União Européia. A parceria entre a Associação dos Apicultores de Capão Bonito, a Apidouro e a empresa Fibria, através do Projeto Colméias é considerada fundamental para os bons resultados em Capão Bonito.

“O certificado demonstra que a Apidouro obedece aos mais exigentes padrões de qualidade nacionais e internacionais, seguindo seu percurso de se constituir como referência no mercado mundial. Há mais de 10 anos a Apidouro investe em exportações e no fortalecimento do vínculo com seus parceiros internacionais, seja pela excelente qualidade de seu produto, seja por seu perfil de credibilidade, seriedade e competência.

Das localidades que figuram entre os clientes da Apidouro, destacam-se países como os Estados Unidos. Capão Bonito produz um mel de alta qualidade, tem um grande potencial e a organização tem sido fundamental. A meta é dar respaldo para que os apicultores capão-bonitenses consigam em breve certificação de mel orgânico, o que vai agregar ainda mais valor ao produto, cerca de 30 a 40%, ou seja, produzir mel garantirá renda e melhor qualidade de vida à muitas famílias”, explicou

Marcos Martins.

Marcos Martins acrescentou ainda que a tendência é de que a produção de mel aumente no Brasil nos próximos anos, colocando o país entre os primeiros em exportações, pois o clima e a flora ajudam consideravelmente. “Internamente também é preciso que o brasileiro veja o mel não só como remédio e sim como um alimento. Na Europa e nos Estados Unidos, por exemplo, cada pessoa consome em média 1,5 quilos de mel, enquanto que no Brasil somente 128 gramas. É uma diferença gigantesca”, ressaltou Marcos Martins.

Projeto Colmeias - Em janeiro de 2010, a Unidade Florestal de Capão Bonito, da Fibria entregou as chaves simbólicas da Fazenda Paineira à Associação de Apicultores da região. Desde então, os apicultores que integram o Projeto Colmeias – de criação de abelhas nos plantios de eucalipto da empresa – passaram a contar com um espaço de 1,24 hectare para a sede da associação. Em 2009, foram colhidas 137,7 toneladas de mel na região por meio da iniciativa.

O Projeto Colmeias teve início em 2005, por intermédio do Programa de Relacionamento com a Comunidade desenvolvido pela Fibria na região. O objetivo do Programa, além de estreitar o relacionamento com os moradores era disponibilizar a florada do eucalipto para as associações apícolas produzirem mel, dentro das fazendas da empresa e criar uma alternativa de renda complementar para as famílias participantes.

A ação teve início com a participação de 12 apicultores e uma produção de 8.850 quilos de mel. Atualmente, o projeto conta com mais de 40 integrantes nas cidades de Capão Bonito, Itapeva e Itapetininga. A união da AAPICAB (Associação dos Apicultores de Capão Bonito), AAIRS (Associação dos Apicultores de Itapetininga e Região Sul no Estado de São Paulo) e a AAMI (Associação dos Apicultores do Município de Itapeva) contabiliza atualmente 5.500 colméias.

Fonte: Jornal O Expresso - Capa - 25/01/2011 -

5 - Mel brasileiro alcança preço recorde e tem saldo positivo na exportação

As exportações do mel brasileiro fecharam 2010 com aumentos da receita de 54,2% (US\$ 5,53 milhões) e do volume de 48,3% (1.650.737/kg), na comparação com novembro do mesmo ano, conforme levantamento divulgado nesta segunda-feira (24) pelo Sebrae. O preço médio do produto estabeleceu novo recorde, atingindo US\$ 3,35 o kilo. O aumento foi de 8,7% em relação ao valor pago em novembro (US\$ 3,22/kg) e de 28% se comparados ao mesmo período do ano anterior (US\$ 2,75/kg).

Para Reginaldo Resende, coordenador nacional de Apicultura do Sebrae, o setor poderia ter ganho mais se não fossem três fatores: problemas climáticos, principalmente, seguidos de estoques em baixa e mercados internos e externos aquecidos. “Entramos em 2010 praticamente sem estoques de mel e com um mercado fortemente comprador. Também no ano passado houve estiagem nas regiões Norte e Nordeste e excesso de chuvas no Sul e Sudeste”, lembra.

Compradores - Os Estados Unidos foram o principal destino das exportações do mel brasileiro, com um total de US\$ 3.941.588, respondendo por mais da metade (71,3%) da receita total das exportações, pagando o melhor preço, US\$ 3,35/kg. A Alemanha foi o segundo mercado, com receita de US\$ 877.493, o equivalente a 16% das exportações brasileiras, ao preço de US\$ 3,33/kg. O Reino Unido absorveu 4,1% (US\$ 229.007) das exportações brasileiras de mel, pagando US\$

3,04/kg. Outros países importadores de mel do Brasil foram Canadá, Bélgica, Áustria, Japão, Hong Kong, Taiwan e Peru.

Em relação a produção interna, o Nordeste respondeu sozinho por 41,37% das exportações brasileiras de mel, com US\$ 2,29 milhões. O Ceará assumiu a liderança com uma exportação de US\$ 1,41 milhão, seguido pelo Rio Grande do Sul, com US\$ 1,11 milhão. São Paulo, que vinha liderando o ranking, caiu para o terceiro lugar, com US\$ 958,48 mil. Dois estados obtiveram preços acima da média nacional de US\$ 3,35/kg: Ceará (US\$ 3,92/kg) e Minas Gerais (US\$ 3,59/kg). “O melhor preço foi praticado pelo Ceará, provavelmente, por se tratar, em grande parte, de exportação de mel orgânico”, disse Reginaldo Rezende.

Fonte: Sonoticias - Agronoticias - Sinop/MT - 25/01/2011 -

6 – Instituto Terra Incentiva Apicultura

Casa do Mel combina preservação ambiental e crescimento econômico. A produção de mel é a nova aliada da conservação da Mata Atlântica para 500 pequenos produtores rurais do Vale do Rio Doce. A partir do projeto Casa do Mel, desenvolvido nos últimos dois anos pelo Instituto Terra, ONG ambiental estabelecida em Aimorés-MG, os produtores agrícolas de 12 municípios da região, entre os Estados de Minas Gerais e Espírito Santo, estão explorando a apicultura como uma nova alternativa de renda e uma atividade sustentável, com base em técnicas agroecológicas de produção.

O projeto só foi possível com a cooperação internacional do Governo da Emília-Romagna e da Legambiente, uma das mais importantes associações ambientais da Itália. Participaram também como parceiros o Sebrae - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais e do Espírito Santo e a Prefeitura Municipal de Colatina.

A iniciativa da Casa do Mel serviu de estímulo para a modernização e reorganização da atividade da apicultura na região atendida, promovendo um incremento da produção do mel e seus derivados, estabelecendo uma fonte de renda adicional para as famílias rurais e ajudando a reduzir os índices de êxodo rural. O projeto Casa do Mel envolveu, desde 2009, apicultores de sete municípios da microrregião de Aimorés - Aimorés, Itueta, Santa Rita do Itueto, Resplendor, Mutum, Conselheiro Pena e Pocrane -, bem como dos municípios de Baixo Guandu, Colatina (Itapina), Laranja da Terra, Brejetuba e Afonso Cláudio, no Estado do Espírito Santo.

Preservar e produzir - Pescador que buscou na atividade da apicultura uma alternativa de renda, Antônio Luiz Marques Rios é um dos participantes do projeto Casa do Mel. Ele conta com três apiários instalados em propriedades de terceiros na região de Aimorés e sabe da importância da preservação ambiental para a atividade.

Dois dos apiários do apicultor tem na Aroeira a principal espécie explorada, mas, neste caso, a florada ocorre apenas uma vez por ano. Das caixas que Antônio Luiz têm instaladas perto do rio - onde existem mais espécies florestais que florescem o ano inteiro - é de onde obtém maior produção atualmente. “E a partir dos encontros no Instituto Terra, com as palestras e a troca de experiência com outros apicultores, iniciei melhorias em meus apiários e tomei conhecimento das espécies que podem florescer o ano inteiro. Estou plantando algumas delas para aumentar minha produção”, conta o apicultor.

Se o impacto socioeconômico é evidente, a apicultura soma importantes benefícios também do ponto de vista ambiental. “Consortiar a apicultura com outras atividades já exercidas por pequenos

e médios produtores tem levado a uma nova visão a respeito da conservação de reservas florestais, apontando mais um caminho para incentivar as Áreas de Proteção Permanente e de Reserva Legal”, explica Adonai Lacruz, superintendente Executivo do Instituto Terra.

Lacruz destaca ainda outro fator importante ligado à biodiversidade e que é pouco divulgado junto aos produtores. “Com o incremento da apicultura temos o aumento da polinização em culturas agrícolas, com consequentes ganhos de produtividade e de qualidade, além da sua importância para as demais espécies vegetais, contribuindo para a preservação de muitas plantas que poderiam entrar em processo de extinção - pois em muitas regiões há uma sensível redução no número de animais polinizadores”.

“Queremos promover padrões internacionais ao mel produzido na Mata Atlântica para torná-lo um competidor no circuito do comércio de produtos ecológicos”, destaca o presidente da Legambiente, Lorenzo Frattini, parceiro do Instituto Terra no projeto Casa do Mel. Para isso, o projeto articulou a construção de um entreposto e de uma unidade de processamento com capacidade para 300 quilos de mel por dia. A partir desse novo espaço, pretende-se melhorar a qualidade e apresentação do produto final, com vistas a atingir até mesmo o mercado internacional.

O entreposto está sendo construído em Colatina (ES), em área do Instituto Federal de Educação (Ifes), a partir de investimentos da Prefeitura Municipal e do Governo do Estado do Espírito Santo – através da Secretaria de Estado da Agricultura. Os equipamentos necessários estão sendo fornecidos pelo Instituto Terra, a partir dos recursos previstos no projeto Casa do Mel.

O município de Colatina foi o escolhido tendo em vista sua localização estratégica dentro da área de abrangência do projeto no Vale do Rio Doce, permitindo atender um maior público – mais de 30 municípios onde a apicultura tem potencial de expansão. A intenção é que a unidade sirva de referência para apicultores do norte capixaba e leste de Minas Gerais, beneficiando mais de 380 apicultores, através do processamento padronizado e certificado de qualidade. Somente em Colatina são cerca de 40 pessoas envolvidas na produção do mel, e uma produção anual de aproximadamente 30 toneladas, que atende ao mercado interno e externo.

Organização civil sem fins lucrativos estabelecida em Aimorés (MG), o Instituto Terra foi fundado em 1998 pelo casal Lélia Deluiz Wanick Salgado e Sebastião Salgado. Atua na recuperação florestal, na educação ambiental e no desenvolvimento sustentável do Vale do Rio Doce. Em pouco mais de uma década, plantou mais de 1,5 milhão de mudas de árvores em sua sede, na RPPN Fazenda Bulcão, restabelecendo uma floresta em uma área de Mata Atlântica antes completamente degradada. Os projetos externos desenvolvidos já alcançam mais de 200 municípios da região, entre os Estados de Minas Gerais e Espírito Santo, somando perto de 40 milhões de metros quadrados de Mata Atlântica em processo de recuperação. Além disso, mais de 500 projetos de educação ambiental já foram efetivados, capacitando um público superior a 43 mil pessoas.

Fonte: Pauta Social - Porto Alegre/RS - Pautas - 21/01/2011 –

7 - Árvore certa

A pesquisadora e orientadora do trabalho, Rosângela Maria Neves Bezerra, explica que o própolis tem uma composição química complexa que pode variar de acordo com a flora de cada região visitada pelas abelhas, o período de coleta da resina, além da variabilidade genética das abelhas rainhas. Por isso, o Cape existe em própolis obtidos em uma árvore chamada popular, encontrada no Hemisfério Norte, no Paraná, na Argentina e no Uruguai.

Segundo ela, estudos indicam que o Cape também tem propriedades antiinflamatórias, antimicrobianas, antivirais e imunomoduladoras, além de ter potencial para ajudar no combate ao câncer. Quanto à sua ação no combate à formação de radicais livres, Rosângela acredita que a substância estabiliza os radicais livres ou atua por meio da ativação das proteínas que apresentam atividades enzimáticas, capazes de reduzir a presença das espécies reativas.

Fonte: Zero Hora - Porto Alegre/RS - Edição Impressa - 22/01/2011 -

8 - O potencial do própolis

Pesquisa indica que substância extraída da resina produzida pelas abelhas poderia atuar contra o envelhecimento das células. Primeiro, a má notícia: a obesidade – além dos vários riscos à saúde já conhecidos, como o aumento das chances de problemas cardíacos – aumenta a produção de radicais livres, substâncias ligadas ao envelhecimento das células. Agora, a boa nova: estudo feito na Universidade de São Paulo (USP) indica que um composto do própolis, o Cape, tem potencial para combater esse efeito. Como a degeneração é provocada pelo estresse oxidativo, a inibição do processo poderia prevenir doenças como a hipertensão e o diabetes.

A constatação integra dissertação da cientista dos alimentos Aline Camila Caetano, que participa do projeto Efeitos do Cape, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp). Aline engordou camundongos com uma dieta rica em banha de porco. Segundo ela, após quatro semanas, os animais obesos foram divididos em grupos e receberam doses diferenciadas de Cape (sigla em inglês para fenil éster do ácido cafeico).

Os animais foram sacrificados, e seus tecidos hepático e adiposo foram comparados com os de animais não obesos. Os tecidos dos animais saudáveis e dos tratados com Cape não apresentavam muita diferença. Aline destaca que a hipótese é que o Cape age inibindo a produção dos radicais livres. O presidente do Departamento de Obesidade da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (Sbem), Márcio Mancini, explica que os radicais livres estão ligados ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares e degenerativas, como o Alzheimer.

Fonte: Zero Hora - Porto Alegre/RS – Edição Imprensa - 22/01/2011 -

9 - Sistema Penitenciário de Jardim inaugura unidade de saúde e trabalho para os detentos

A AGEPEN – Agência Estadual de Administração do Sistema Penitenciário, em Jardim, dirigido por Creones Conceição Batista, em parceria com a prefeitura do município, na gestão do prefeito Carlos Américo Grubert (PMDB), inauguraram na manhã desta terça-feira, 18, no Estabelecimento Penal Máximo Romero, o gabinete médico-odontológico, como plano estadual de assistência à saúde do homem encarcerado. Na oportunidade aconteceu também a entrega de uma marcenaria, em parceria com a empresa Agro HB S/A, de Bodoquena (MS), cujo objetivo será produzir caixas de abelhas e comercializá-las a produtores no estado.

Com a presença de inúmeras autoridades civis e militares, o evento marcou mais uma etapa de parcerias entre a AGEPEM/MS, prefeitura de Jardim e empresa de iniciativa privada, cujo objetivo é prestar mais assistência, tanto na saúde como na qualificação de mão-de-obra do encarcerado. Através da portaria interministerial aprovada em 2003, entre Ministérios da Saúde e Justiça, foi criado um Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário, destinado a promover a atenção integral à saúde da população prisional, compreendida pelo sistema nacional. Para a direção da AGEPEN-MS, a necessidade de implementação, acompanhamento e avaliação das ações de

promoção da saúde e de prevenção de doenças, nos presídios, deve-se aos fatores de risco aos quais grande parte dessa população está exposta.

Segundo representantes do executivo municipal, a execução do plano nacional de saúde no sistema penitenciário requer compromisso de todas as unidades federadas na formulação de planos operativos estaduais conjuntos entre secretarias de estado de saúde e de segurança pública e defesa do cidadão, cujo objetivo principal é contribuir para o controle e redução dos agravos mais freqüentes à saúde das pessoas presas, através do estabelecimento de metas gerais e específicas para o município de Jardim, com vistas a promover, proteger e recuperar a saúde da população prisional.

Diretores da Agro HB S/A, também presentes durante a inauguração do novo setor de trabalho, onde acontecerá a produção e manejo de mais de centenas de caixas mensais, por presidiários da referida unidade prisional, enfatizaram que através de parcerias como estas, entre sistema penitenciário e empresa privada, é possível a resocialização dos detentos, ajudando-os a se tornarem pessoas produtivas, aperfeiçoando sua capacitação profissional e, ainda contribuindo com a remissão da pena dos mesmos.

O Estabelecimento Penal Máximo Romero, em Jardim, tem atualmente 81 internos fechados e 22 cumprindo o regime semi-aberto. O atendimento médico odontológico será feito de segunda a sexta-feira, por profissionais da gerência municipal de Saúde. Já no setor da nova marcenaria, seis presos previamente selecionados fará parte dos trabalhos, também de segunda a sexta-feira, produzindo em média 10 caixas de abelhas por dia, tendo como instrutor Jerri Adriano Ferreira, cedido pela Agro HB S/A.

Fonte: Jardim Notícias - Jardim - 18/01/2011 -

10 - Para atrair abelhas, artista britânica cria roupas com pólen

Tecido também é feito com imagens microscópicas da substância; objetivo é atrair e alimentar os insetos. A artista britânica Karen Ingham inovou com seu último trabalho. Fã de abelhas, desenvolveu uma coleção de vestidos projetados para ajudar a evitar a diminuição das populações de abelhas e de outros polinizadores, o que é um crescente problema ambiental.

Os vestidos de Ingham são feitos de um tecido tratado com uma solução de açúcar e néctar, o que atrai e alimenta os insetos. Além disso, o pano também tem imagens microscópicas de fragmentos de pólen. A dica de Ingham para os consumidores preocupados com o futuro das abelhas é: “Pendure as roupas para fora, como em um varal. Assim elas atuarão como atrativo para os polinizadores”.

Fonte: PEGN - Pequenas Empresas Grandes Negócios - São Paulo/SP - Notícias - 18/01/2011 -

11 - A Cera das Abelhas

Como algumas das principais características da cera das abelhas, podemos citar as seguintes: - é impermeável à água; - ponto de fusão de 61 a 65 °C; - peso específico de 0,960 a 0,972; - é formada por ácidos graxos, principalmente os cerótico e palmítico; - possui coloração variando de acordo com as impurezas a ela reunidas no abdômen, patas e boca das abelhas; - Quando nova é branca ou amarela, mas vai escurecendo com o uso, devido às impurezas que a ela vão se juntando. Para produzir 1kg de cera, as abelhas precisam de 6,5 a 7kg de mel. A proporção de cera obtida é de 3kg para 100kg de mel, incluindo opérculos, favos velhos, etc.

Abelhas cerieiras - São as encarregadas de "fabricar" a cera, um produto da secreção de 4 pares de glândulas cerígenas situadas nos segmentos ventrais do abdômen e cujo funcionamento máximo vai do 12 ° ao 18 ° dias de vida da abelha e que se atrofiam e param de funcionar nas abelhas mais velhas. Por isso, as cerieiras são encarregadas de fabricar a cera, justamente quando estão com aquela idade.

Devido ao calor corporal das abelhas e à sua aglomeração na hora de fabricá-la, a cera sai líquida, mas fica logo sólida, em forma de 8 plaquinhas brancas na barriga das abelhas. Como as cerieiras produzem a cera - Para isso, enchem o papo com mel, fazem a digestão e o transformam em ácidos graxos, como o cerótico e o palmítico. Como precisam de 33 a 35 °C para produzir a cera, elas se penduram na moldura superior dos quadros, agarrando-se pelas patas, umas às outras, formando verdadeiros colares em forma de ferradura e em cachos cada vez maiores, para manterem a temperatura durante todo o processo de exsudação da cera.

Pronta a cera, as abelhas se separam e cada uma, com as patas, retira as plaquetinhas do abdômen e as coloca na boca, misturando-as com a saliva especial produzida pelas suas glândulas mandibulares e as amassa com as mandíbulas rasas, ajudada pelas patas, até obterem a cera no ponto ideal para a construção ou reparação dos favos. Com isso, os hidratos de carbono se transformam em esteres complexos, ácidos gordurosos e hidrocarbonetos saturados.

Fonte: Rural News - Abelhas - 14/01/2011 -

12 -Mel ajuda no combate de doenças gastrointestinais

Natural e completo, alimento é grande aliado na digestão. Você consome mel? Se ainda não, saiba que está perdendo diversos benefícios que este alimento oferece para sua saúde. De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), ele possui mais de 70 substâncias essenciais ao organismo, como água, frutose, sacarose, glicose (carboidratos), potássio, ferro, sódio, fósforo, zinco, cloro, cálcio, magnésio, vitaminas do complexo B, vitaminas A, E, C e alguns tipos de aminoácidos (proteínas).

"Trata-se de um alimento de alta qualidade e energético, com ação imunológica, analgésica, antibactericida, anti-inflamatória e que funciona como laxante natural", afirma a nutricionista Flávia Moraes, da rede Mundo Verde. Para usufruir de todos os benefícios do mel, a especialista diz que duas colheres de sobremesa, ao dia, são suficientes. As crianças a partir de um ano podem consumir o alimento sem risco de alergia.

O cuidado fica por conta dos diabéticos, já que o mel é fonte de carboidratos simples e de alto índice glicêmico, correndo o risco de descontrolar as taxas de açúcar no sangue. No entanto, ele é mais bem aceito pelo organismo do que o açúcar branco, fonte de calorias vazias e que não oferece nenhum nutriente ao organismo, além da glicose. "Isso porque 40% da composição do mel é frutose, o açúcar natural das frutas, bem menos prejudicial", afirma a nutricionista Vivian Goldberger, do Emagrecimento.

Flávia ressalta ainda sua função pré-biótica, que melhora o funcionamento do intestino e a absorção de nutrientes. A aplicação do mel, por sinal, é muito indicada na assimilação dos alimentos e na prevenção e nos tratamentos de distúrbios gastrointestinais, tais como úlceras, gastrites e gastroenterites.(minhavidu.uol.com.br)

Fonte: Douradosagora - Ponta News - Saúde - 13/01/2011 -

13 - Revitalização da Apicultura Catarinense

Na terça-feira (11), o secretário de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, João Rodrigues, e o diretor geral, Airton Spies, reuniram-se com o presidente da Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina (Faasc), Nésio Fernandes de Medeiros e com representantes do setor para discutir medidas de revitalização da apicultura no Estado.

“Precisamos aumentar nossa produtividade por colméia – é a principal reivindicação da Faasc”, afirmou Medeiros, ressaltando a importância da assistência técnica para estimular a apicultura, aliada ao fortalecimento da pesquisa apícola e à revitalização da Cidade das Abelhas. “A Cidade das Abelhas tem valor histórico para o setor, além de abrigar os técnicos da difusão de tecnologias”, explicou.

O secretário João Rodrigues solicitou levantamento com as demandas da apicultura catarinense, para que o assunto possa ser encaminhado para o governador Raimundo Colombo. “Nos próximos dias faremos uma visita a Cidade das Abelhas e avaliaremos as questões levantadas para pensarmos na revitalização da sede”, disse.

Santa Catarina possui 30 mil apicultores, com 350 mil colméias, o que representa uma produção de aproximadamente seis mil toneladas de mel por ano. O Secretário informou que 50% da produção catarinense é destinada para exportação, principalmente para a Alemanha. “O Estado é o quarto maior produtor nacional, sendo que o litoral sul e o planalto sul se destacam”, concluiu Rodrigues, confirmando a importância do setor para Santa Catarina. Participaram do encontro os técnicos agrícolas Laudenir Favorin e Luiz Celso Stefaniak; os apicultores Vilmar Albuquerque, Ilze Pabst Francisco Coelho Melo, Agenor Sartori Castagna, Jovets Peres da Silva e Landoaldo José Freiberger.

Fonte: Epagri - Mercado Rural - Porto Alegre/RS – Notícias - 13/01/2011 -

14 - Abaixo assinado quer impedir utilização de produto químico que extermina populações de abelhas

As abelhas são vitais para a vida na Terra, elas não fazem apenas mel, mas também polinizam 90% das plantas que produzimos a cada ano. Nos últimos anos, aconteceu um declínio acentuado e preocupante, a nível global, das populações de abelhas. Cientistas vêm estudando para obter respostas das causas dessa diminuição. Alguns estudos afirmam que o declínio pode ser causado por uma combinação de fatores, incluindo doenças, perda de habitat e utilização de produtos químicos tóxicos. Vários estudos científicos apontam um tipo de agrotóxico neonicotinóide como agente que extermina abelhas.

Na Europa, quatro países - França, Itália, Eslovênia, e até a Alemanha, sede do maior produtor do agrotóxico, a Bayer - já proibiram o uso deste produto, e por isso, algumas populações de abelhas já estão se recuperando. Porém, apesar da venda do produto ser proibida na Alemanha, a Bayer continua a exportar o agrotóxico para o resto do mundo. Sem ações imediatas para impedir a utilização deste produto químico, populações inteiras da espécie podem desaparecer.

Para que este produto seja eliminado do mercado, toda população mundial deve pressionar os EUA e a União Européia para que eles também proibam a utilização do produto - letal para as abelhas -, para que, então, outros países voltem-se para o assunto. Não se trata apenas de salvar as abelhas,

mas da preservação e harmonia da cadeia alimentar. Cerca de 700 mil pessoas de todo o mundo já assinaram a petição para o fim do uso de agrotóxico neonicotinóide. .

Fonte: Associação Mineira de Defesa do Ambiente - Notícias - 11/01/2011 -

15 - Para além do mel: abelhas podem ser o caminho para a cura da artrite

A crença nas propriedades curativas de substâncias extraídas da flora e da fauna, arraigada no Brasil, nem sempre é confirmada pelos estudos científicos. Em muitos casos, não passa de superstição. Um estudo da médica Izabella Saad Rached, da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (USP), no entanto, revela que credices e terapias tradicionais às vezes têm base sólida e podem resultar em ganhos para a ciência e a saúde humana.

Intrigada com a crença disseminada de que veneno de abelha é um santo remédio contra doenças reumatológicas, Izabella foi para o laboratório e concluiu que a sabedoria popular está com a razão. “Os resultados do tratamento de artrite com veneno de abelha, em nossa pesquisa, foram surpreendentes. Mas ainda se trata de um modelo experimental, em animais”, conta a médica.

Segundo ela, há probabilidades fortes de que se obtenha das colmeias, no futuro, um tratamento seguro e eficiente contra doenças reumatológicas. Há ainda muito o que aprender antes de alcançar esse objetivo. Apesar dos resultados iniciais promissores, Izabella adverte para o risco de anafilaxia em seres humanos (alergia ao veneno de abelha) e lembra que ainda é cedo para fazer prescrições.

“A possibilidade de uso indiscriminado do veneno nos deixa preocupados. Não recomendamos a ingestão de qualquer que seja o medicamento ou substância sem prescrição médica ou sem registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária”, alerta. A pesquisadora descobriu que o veneno da abelha provoca uma resposta inflamatória que inibe outra resposta inflamatória — no caso, a artrite.

O principal achado da pesquisa foi constatar, a partir de testes em coelhos, que o veneno da abelha estimula a produção do hormônio glicocorticoide, que atenua a inflamação provocada pela artrite quando está presente em nível elevado na corrente sanguínea.

“A inflamação causada pelo veneno de abelha aumentou o nível do glicocorticoide endógeno (produzido pelo próprio corpo) e fez com que a artrite perdesse força. Isso mostra que o veneno de abelha pode servir como tratamento preventivo contra a doença”, diz a médica da USP. Segundo a pesquisadora, a descoberta de que uma inflamação é capaz de amenizar outra mais grave abriu as portas para uma compreensão mais clara do mecanismo do veneno quando interage com o glicocorticoide.

O veneno - O veneno de abelha é transparente e tem odor de mel acentuado. O sabor, contudo, é amargo. Vem sendo estudado como substância de uso terapêutico para doenças reumatológicas e outras infecções desde a década de 1950. A Rússia e a antiga Tchecoslováquia são reconhecidamente os países que mais avançaram nas pesquisas. Já se sabe, por exemplo, que o veneno de abelha é uma das substâncias antibióticas e bactericidas mais ativas da natureza, entre outras propriedades medicinais.

Fonte: Zero Hora/RS – 10/01/2011

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

