
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Poluição pode mudar cheiros e atrapalhar polinização de abelha; 3 - Mel cearense bate recorde em exportação e preço no mercado internacional; 4 - Regulamentação paralisa mercado de orgânicos, acusam produtores; 5 - Mel catarinense é rastreado da produção até o consumidor; 6 - Orgânicos: Construir e exportar a marca Brasil; 7 - Unitau participa de diagnóstico da apicultura local; 8 - Feromônio aumenta produção de mel a saúde das abelhas; 9 - Centrifugação no processo de fabricação do mel; 10 - Museu Real de Ontário investiga morte misteriosa de 20 mil abelhas; 11 - Certificação do mel de Balneário Pinhal; 12 - Mel ajuda no combate de doenças gastrointestinais; 13 - Colméias retiradas em Salvador são levadas a zona rural da Bahia.

1 – Momento de Reflexão

“ Os obstáculos são aquelas coisas terríveis que você vê quando desvia os olhos do seu objetivo. - (Henry Ford)

2 - Poluição pode mudar cheiros e atrapalhar polinização de abelha

Uma série de evidências sugere que o aroma das flores pode ser vital no trabalho de insetos polinizadores. "O perfume tem um papel muito mais importante do que prevíamos anteriormente", comenta o biólogo Jeffrey Riffell, da Universidade de Washington, em Seattle (EUA).

Para descobrir o que acontece dentro do cérebro de um inseto polinizador, Riffell ligou 80 eletrodos a mariposas do tabaco e colocou em suas antenas diferentes aromas derivadas de uma flor predileta. O resultado é que nove aromas levaram a uma atividade neuronal, agindo como se fossem feromônios sexuais, o que as atrairia sobremaneira e influenciaria a polinização.

SXC - Estudo de biólogos mostra que perfume de flores pode influenciar polinização feita por insetos como as abelhas. A bióloga Jordanna Sprayberry, da Muhlenberg College, na Pennsylvania, também faz experimentos com zangões, que procuram alimento e polinizam plantas durante o trajeto.

Ao contrário das mariposas, as abelhas costumam usar a visão para navegar e retornam para a fonte de alimento. Para Sprayberry, a procura por novas fontes de alimento seriam feitas através do cheiro. Se ele fosse alterado, por fatores externo como a poluição, ou, pior ainda, removido, as abelhas poderiam morrer. Os dois biólogos alertam sobre a necessidade de se considera o odor na interação com o ecossistema. Suas descobertas foram apresentadas em janeiro, durante conferência em Salt Lake, em Utah.

Fonte: Folha.com - São Paulo/SP - Ciência - Da "New Scientist" - 08/02/2011 -

3 - Mel cearense bate recorde em exportação e preço no mercado internacional

Estados Unidos, seguidos da Alemanha e do Reino Unido, foram os principais destinos do mel produzido no Estado

Da Redação - O Ceará assumiu a liderança das exportações de mel brasileiras, com 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. O Ceará foi, ainda, o estado onde o mel fechou 2010 com o melhor preço, acima da média nacional de US\$ 3,35/kg: o mel cearense alcançou US\$ 3,92/kg, ficando a frente de Minas Gerais, que ficou com US\$ 3,59/kg.

Os números fazem parte de levantamento divulgado pelo Sebrae Nacional que mostram que 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. Além disso, 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).

Em relação a produção interna, o Nordeste respondeu sozinho por 41,37% das exportações brasileiras de mel, com US\$ 2,29 milhões. Apesar dos números positivos, especialistas ressaltam que o resultado podia ter sido ainda melhor, Não fossem fatores como problemas climáticos, como estiagem nas regiões Norte e Nordeste e excesso de chuvas no Sul e Sudeste, além de estoques em baixa.

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.

Fonte: <http://www.ce.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=704&cod=11420401> - 01/2/2011

4 - Regulamentação paralisa mercado de orgânicos, acusam produtores

Desde 1º de janeiro, o governo federal exige o selo Sisorg, do Ministério da Agricultura, nos produtos agrícolas cultivados sem agrotóxicos e adubos químicos, mas apenas 3 certificadoras que atuam no País conseguiram completar seu credenciamento

Produtores de alimentos orgânicos e agências que os certificam acusam a regulamentação federal para esses produtos, que entrou em vigor em 1.º de janeiro, de estar paralisando esse mercado no País. A partir dessa data, os produtos orgânicos, para serem comercializados, precisam ter o selo Sisorg, emitido pelo Ministério da Agricultura.

No entanto, muitas agências certificadoras - responsáveis pela concessão do selo de orgânicos aos produtores - não conseguiram completar seus processos de credenciamento no governo e passar pelas auditorias que atestam que os produtores seguem os preceitos da produção orgânica, como o não uso de adubos químicos e pesticidas. Em razão disso, muitos deles estão impedidos de comercializar seus produtos em supermercados e outros pontos de venda.

Das cerca de dez certificadoras que atuam no País, apenas três - Ecocert, IBD e Tecpar - conseguiram completar seu credenciamento no ministério. Elas obtiveram o selo no final de novembro, restando aos produtores apenas 40 dias para adequar suas embalagens.

O produtor rural José Bassit, que produz hortaliças em um sítio de 3 hectares na região da Serra da Mantiqueira, soube no dia 10 de dezembro que perderia sua certificação da Fundação Mokiti Okada. "Fui informado por uma carta da certificadora de que meu selo não valeria a partir de 1.º de

janeiro. Tive de procurar outra certificadora e tive prejuízo, pois não consegui vender minha produção em janeiro."

Além de produzir em seu próprio sítio, Bassit também trabalha para a Blessing Alimentos Orgânicos, que produz geleias e chás. A empresa continua sem certificação até que o acordo com a Ecocert, uma certificadora credenciada, saia em fevereiro. "A intenção da lei era proteger o consumidor. Mas por enquanto ela está trazendo dor de cabeça aos produtores." Redes de supermercados, como o grupo Pão de Açúcar, suspenderam as compras de produtos orgânicos sem o selo Sisorg, do governo federal. A rede (que trabalha com 130 produtores orgânicos) afirma que não houve falta de produtos em suas lojas.

Atraso. Douglas Yoshimi Harada, secretário da certificadora Mokiti Okada - uma das que não conseguiram se credenciar -, afirma que o prazo dado pelo governo federal foi curto. "Fizemos o cadastro em novembro, mas não houve tempo para que o Inmetro e o Ministério da Agricultura marcassem as auditorias", conta. De origem japonesa, a Mokiti Okada é responsável pela certificação de 300 produtores e fez um acordo com outra certificadora, a IBD, para regularizar 200 produtores. Quem não conseguiu se certificar teve de vender a produção de orgânicos como produto convencional, afirma Harada.

Na avaliação de Daniel Schuppli, diretor da certificadora IMO do Brasil, o problema ocorreu porque houve muita procura pelo credenciamento no Ministério da Agricultura no final do ano passado. "É uma fase de transição. Em fevereiro, devemos passar pelas auditorias", diz. Ele aponta, no entanto, que o mercado ainda carece de regulamentação para produtos como cogumelos, têxteis e cosméticos, que não podem ser vendidos como orgânicos por falta de instrução normativa.

Fonte: 9 de janeiro de 2011 - Andrea Vialli - O Estado de S.Paulo - <http://www.estadao.com.br/>

5 - Mel catarinense é rastreado da produção até o consumidor

Em projeto desenvolvido pelo Sebrae/SC, grupo de 30 apicultores do estado terá produção rastreada para melhor controle de qualidade. O sistema é o primeiro de rastreamento completo e o grupo que desenvolverá a primeira experiência, responsável por uma produção de mel de 40 toneladas ao ano, forma a Associação dos Produtores de Mel da Encosta da Serra dos municípios de São José, São Bonifácio, Santo Amaro, Águas Mornas, Angelina e Anitápolis.

As informações sobre cada pote estão na internet disponíveis para os consumidores. Basta acessar o site www.paripassu.com.br e digitar o código da embalagem do mel. Através do sistema, é possível saber o nome do apicultor, detalhes da produção e até a rota percorrida do apiário até o supermercado. O serviço inclui fotos e mapas.

Esse rastreamento permite localizar um lote inteiro de mel, que é distribuído em vários pontos de venda, e isso fortalece o consumidor final, porque ele começa a comprar e consumir um produto do qual sabe a origem e a qualidade.

Em Santa Catarina há 30.000 apicultores profissionais em atividade que produzem 6.000 toneladas de mel por ano, 15% dos quais tem na apicultura sua principal fonte de renda.

Santa Catarina é segundo maior produtor de mel do país. O movimento econômico da produção de mel no estado chega a 300 milhões de reais por safra. Apesar desse grande contingente, apenas 15% dos produtores atuam empresarialmente. Além do grande mercado interno, Santa Catarina exporta para a Europa e Estados Unidos.

6 - Orgânicos: Construir e exportar a marca Brasil

O mercado de produtos orgânicos no mundo movimentava cerca de US\$60 bilhões de dólares. A cada ano, novas empresas entram nesse nicho com produtos inovadores. Países tradicionais na produção orgânica ampliam suas áreas, mercados consolidados aumentam suas bases de fornecedores e estimulam sua produção, sinais que fortalecem o mercado. No controle deste mercado, o Brasil já tem a sua própria regulamentação desde janeiro de 2011, marcando de vez o posicionamento no mercado mundial.

Diversas iniciativas e programas de apoio foram criados. No fomento ao mercado de exportação, podemos apontar que nestes últimos cinco anos, com o apoio do IPD (Instituto de Promoção do Desenvolvimento) e da FIEP (Federação das Indústrias do Estado do Paraná) e com a parceria estratégica da Apex-Brasil, vem sendo executado o projeto setorial nacional para a promoção das empresas de orgânicos e seus produtos no mercado global. O Projeto Organics Brasil é o resultado desta parceria que, a cada ano, expande oportunidades no mercado externo.

O Projeto conta atualmente com o atendimento a 72 empresas associadas, de 15 estados, nos segmentos de alimentos, bebidas, cosméticos, têxteis e de serviços. O Projeto tem a missão de construir uma imagem sólida e de referência do segmento no mercado global, promover as marcas, produtos e empresas/produtores brasileiros; e com a visão para que, o Brasil tenha sua imagem associada às práticas de uma economia preocupada com o desenvolvimento de seu povo, progresso de suas cadeias produtivas, e inserção no mercado global com práticas de ética e compromisso com meio ambiente, natureza e sua biodiversidade.

O Organics Brasil vem utilizando ferramentas de competitividade importantes disponibilizadas pela Apex-Brasil, como: o planejamento estratégico, inteligência comercial e branding, as mesmas que se aplicam também aos quase 80 setores que a entidade apoia.

Realizamos parcerias de ações pontuais de promoção internacional e nacional, com instituições públicas e privadas, como a própria Federação das Indústrias, a CNI, Ministério de Desenvolvimento Agrário, Ministério da Agricultura, Sebrae, SUFRAMA, Ministério de Ciência e Tecnologia, Itaipu Binacional; e da participação de grupos de discussões nas áreas de sustentabilidade, como o IPAS (com Nestlé, Carrefour, Sadia entre outras que buscam trazer ações integradas na cadeia dos alimentos) e o grupo de trabalho do Ministério dos Esportes que trata das ações da agenda de sustentabilidade para a Copa 2014, para a realização de uma Copa Orgânica e Sustentável.

É uma grande evolução para um setor que até cinco anos atrás ainda tinha como principais produtos apenas frutas, legumes, e produtos in natura orgânicos. Hoje o Brasil tem um mercado interno fortemente aquecido, com redes de varejo nacional e internacional ampliando seus espaços para os produtos orgânicos, além de uma imensa cadeia de produtores da agricultura familiar e agroecologia.

Na área de serviços, os restaurantes e os chefs reconhecem o valor agregado dos produtos orgânicos aos seus serviços e sua diferenciação junto ao consumidor final. Caterings e hotéis buscam por produtos sustentáveis para oferecer aos hóspedes mais exigentes. E os consumidores buscam, cada vez mais, produtos saudáveis, que tenham histórias e conceitos que reflitam os benefícios socioeconômicos em sua cadeia. Os produtos orgânicos brasileiros chegam a mais de 70 países, como no caso das frutas, sucos e polpas. O açúcar e o mel tornaram-se referências de qualidade e

origem. O Projeto Organics Brasil participa anualmente de sete feiras internacionais, nos continentes das Américas (norte e sul), Europa e Ásia. Os mercados alvos são: Estados Unidos, Canadá, Alemanha, Reino Unido, França, Japão, Coreia do Sul e Austrália.

Em alguns países são realizados eventos como missões e rodadas de negócios ou prospecção de novos mercados, através dos Setores Comerciais das Embaixadas e Consulados. Trazemos executivos de varejo e de distribuição estrangeiros para conhecer o mercado brasileiro e visitar as empresas in loco. Essa ação já proporcionou cerca de 40 novos compradores dos principais mercados. O Projeto, desde o seu lançamento no final de 2005, já envolveu investimentos na ordem de pouco mais de R\$ 12 milhões e refletiu nos resultados de exportação na ordem de mais de US\$ 120 milhões.

O biênio 2010-2012 tem orçamento total de pouco mais de R\$ 4,2 milhões, com o objetivo de atingir a meta de exportações na ordem de 100 milhões de dólares/ano. Neste período serão desenvolvidas ações com outros setores do agronegócio, integrados pela Apex-Brasil, como: frutas, carnes, café, mel, cosméticos, vinhos, balas e confeitos e chá mate. Integrar cadeias produtivas convencionais com o segmento de orgânicos fortalece a imagem do país, onde o agronegócio não precisa ser apenas resultados de volumes e números, mas de programas integrados.

Esses resultados mostram o crescimento e o potencial deste mercado, indica que temos de nos preparar mais para o desenvolvimento e crescimento da economia, com planejamento para os novos desafios num cenário com maior visibilidade internacional. O Brasil não pode ser deixado de lado quando se discutem temas globais relacionados ao meio ambiente, sustentabilidade e desenvolvimento social. Assuntos como fontes e bases de energia limpa, política de resíduos sólidos, agronegócio, meio ambiente e sustentabilidade remetem diretamente às temáticas que os produtores e empresas do segmento de orgânicos estão praticando no seu dia a dia.

Construir a imagem deste setor é mais do que promover as empresas do Brasil e gerar resultados quantitativos, é também marcar presença e estar presente no mundo moderno dos negócios, com segurança alimentar e com todas as garantias de rastreabilidade.

Ming Liu é coordenador executivo do Projeto Organics Brasil, administrador de empresas formado pela FGV-SP e mestre em agronegócio em grãos pela Kansas State University.

Fonte: Revista Cafeicultura - Últimas Notícias - 09/02/2011 -

7 - Unitau participa de diagnóstico da apicultura local

O Centro de Estudos Apícola (CEA) da Unitau, em parceria com o Sebrae de São José dos Campos, começa a apresentar nesta semana, os resultados do diagnóstico (chamado de devolutiva) da apicultura do município de Lagoinha. Esta é a primeira devolutiva de uma série; ao todo, 16 municípios da região estão sendo estudados e devem receber seus diagnósticos até o final de fevereiro.

A apresentação do mapeamento da realidade da apicultura do Vale será feita aos gestores de cada localidade, que devem replicar o conhecimento aos seus respectivos produtores – que somam cerca de 130 produtores na região.

O objetivo do diagnóstico aplicado nas propriedades é levantar informações referentes à produção, gestão e tecnologia utilizada pelos produtores de mel como forma de minimizar problemas e melhorar processos internos de produção. Após a divulgação dos diagnósticos, os produtores de mel

terão acompanhamento e suporte técnico por dois anos.

Já neste início de 2011, o projeto ganhou reforço: a Cati, a Fibria e a Secretaria de Desenvolvimento do Estado de São Paulo também passam a colaborar, cada uma com sua especificidade, com o desenvolvimento da apicultura na região. Para a realização deste estudo, a Universidade de Taubaté disponibiliza, por meio do CEA, laboratórios, sala de extração e sala de cera, além da expertise de seus profissionais – que envolve um grupo de professores, técnicos e alunos pesquisadores.

“Esta é uma oportunidade de darmos um salto tecnológico na vida do apicultor. A apicultura do Vale do Paraíba precisa se atualizar, afinal, devemos fazer bom uso da tecnologia que temos à disposição”, disse a coordenadora do CEA, Professora Lídia Barreto.

Fonte: Diário de Taubaté - Taubaté/SP - Capa - 10/02/2011 -

8 - Feromônio aumenta produção de mel a saúde das abelhas

Desequilíbrio do hormônio pode levar a uma menor quantidade de abelhas operárias, responsáveis pela manutenção da colônia. Manutenção da colmeia: em quantidades baixas de feromônio, mais abelhas operárias saem em busca de pólen para a produção de mel. Manutenção da colmeia: em quantidades baixas de feromônio, mais abelhas operárias saem em busca de pólen para a produção de mel(David De Lossy/Thinkstock)

A ação de um feromônio (substância que permite o reconhecimento mútuo e sexual entre animais) liberado pelas próprias abelhas é o responsável por aumentar o crescimento das colônias. A descoberta, publicada na última edição do periódico Plos One por cientistas da Oregon State University e da Texas A&M University, é um passo importante para se descobrir quais são os motivos que causam o Distúrbio do Colapso das Colônias (DCC) – uma combinação de eventos que leva à morte de uma colônia.

Apesar das causas da DCC ainda serem desconhecidas, os cientistas acreditam que quatro fatores principais possam ser os responsáveis: doenças, pragas, condições ambientais e alimentação. De acordo com Ramesh Sagili, coautor do estudo, a resiliência à DCC pode ser maior quando há uma administração eficaz da colmeia e quando o uso do feromônio da ninhada é otimizado.

Feromônio e crescimento - Para estimular o crescimento da colônia, no entanto, o hormônio depende também de outras variáveis, como tamanho da colônia e a quantidade de tempo despendida em sua aplicação. Segundo Sagili, quando baixos níveis de feromônios foram introduzidos artificialmente em uma colônia, as abelhas operárias coletaram mais pólen – proteína usada para alimentar a ninhada. Quanto maior for a quantidade de pólen capturada, melhor será a nutrição geral da colmeia - e sua produção de mel -, uma das preocupações principais relacionadas à ocorrência do DCC.

“Baixas quantidades de feromônio desencadeiam uma melhor coleta de pólen”, diz Sagili. De acordo com o pesquisador, as colônias que receberam pouco feromônio sintético durante o estudo tiveram um maior número de operárias, redução na idade em que a abelha se especializa em operária, além de um maior esforço na busca por alimento. O resultado é, então, um aumento no crescimento da colônia.

“Proporções maiores na quantidade de feromônio podem existir e, quando isso acontece, há uma resposta negativa”, diz Sagili. Como consequência a sobrecarga do hormônio, a colônia pode tentar equilibrar a proporção de larvas e adultos. E isso pode acabar com um maior número de adultos

remanescentes no ninho, para cuidados com a prole, e menos abelhas operárias, responsáveis pelos cuidados com a colônia.

Produção comercial - O feromônio da ninhada não é usualmente usado na produção comercial de abelhas. Sua aplicação na pesquisa, no entanto, pode ajudar na descoberta dos mecanismos relacionados à divisão de trabalho, estratégias de alimentação e saúde da colônia.

Fonte: VEJA On-line - São Paulo/SP - Notícias - 12/02/2011 -

9 - Centrifugação no processo de fabricação do mel

A centrifugação é o melhor processo para a extração do mel dos favos. Deve ser feita com toda a técnica e higiene possíveis, para evitar alterações na qualidade do mel, pois ele absorve cheiros estranhos e a umidade do ar favorece sua fermentação, provocando a perda da sua viscosidade, tornando-o fino e ralo, além do perigo de ele azedar. Por esses motivos, só devemos utilizar vasilhas, todos os materiais e ferramentas bem lavados e esterilizados, principalmente na centrifugação e embalagem.

Centrífugas - São aparelhos destinados a extrair, por centrifugação, todo o mel contido nos favos, mas sem estragá-lo, para que possa ser reaproveitado na colméia. Existem dois tipos principais de centrífugas, que veremos a seguir.

- Centrífugas radiais - São as melhores, porque são mais rápidas e eficientes, extraindo todo o mel em uma só operação.

- Centrífugas tangenciais - Só extraem o mel de um lado do favo, sendo necessário virá-lo para extrair o mel do outro lado, dando mais trabalho e exigindo mais tempo. São, por isso, chamadas também de reversíveis. Além disso, podem ainda quebrar os favos, justamente no meio da operação, quando ficam vazios de um só lado e ainda cheios do outro. Os quadros devem ficar na parte de cima virada para fora e a parte de baixo para o centro do tambor. Devemos colocar os quadros de maneira a manterem o equilíbrio na centrífuga.

Embora existam máquinas centrifugadoras de vários tamanhos, aconselhamos as pequenas, pois resolvem bem o problema. Existem centrífugas manuais e com motor elétrico, cuja velocidade de centrifugação pode ser controlada. Os favos são colocados na centrífuga em lugares próprios, a máquina começa a girar lentamente, sendo sua velocidade aumentada gradativamente até atingir o máximo, quando já foram extraídos cerca de dois terços do mel. Quando os favos ficarem transparentes é porque todo o mel já saiu.

Fonte: Rural News - Abelhas - 11/02/2011 -

10 - Museu Real de Ontário investiga morte misteriosa de 20 mil abelhas

Museu Real de Ontário investiga morte misteriosa de 20 mil abelhas. Vinte mil abelhas que viviam há dois anos, sem problemas de saúde, na galeria da biodiversidade do Museu Real de Ontário (MRO), morreram todas em dois dias da semana passada sem que ninguém saiba o porquê, informou nesta sexta-feira uma fonte do museu canadense.

Não parece se tratar da síndrome de colapso das colônias, explicou a porta-voz do museu, Amanda Fruci, em alusão a um distúrbio inquietante, observado sobretudo na Europa, onde o número de

colônias de abelhas tem diminuído com o passar dos anos. Um especialista deve visitar o museu na semana que vem para estudar diferentes hipóteses, entre elas um problema de ventilação ou uma doença, talvez um fungo.

De toda forma, os insetos não devem ter morrido de fome, uma vez que os funcionários do museu forneciam regularmente água com açúcar, como fazem todo inverno. A mortalidade das abelhas está em ascensão em todo o mundo e poderá ter graves consequências na produção de alimentos, uma vez que a maior parte das plantas, sejam cultivadas ou não, é polinizada pelas abelhas.

Fonte: Click21 - Rio de Janeiro/RJ – Brasil e Mundo - 11/02/2011 -

11 - Certificação do mel de Balneário Pinhal

Prefeitura Municipal de Balneário Pinhal - Balneário Pinhal, na semana que passou, deu mais um passo rumo à certificação do mel produzido no município. Na manhã da quarta-feira, 09 de fevereiro, foi realizada a análise da qualidade da água, para o encaminhamento do projeto elaborado para a obtenção da certificação da CISPOA - Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que regulamenta a comercialização do mel no Rio Grande do Sul. Foi realizada a verificação de vazão, captação, tratamento e coleta de amostra da água para análise (físico, química e bacteriológica).

Estiveram presentes representantes da Administração Municipal, Corsan, Emater e Inspetoria Veterinária e Zootécnica, no Entrepasto de Mel da Apiverde. Da relação de documentos exigidos para a habilitação do entreposto junto ao CISPOA, a análise da água é o item faltante no projeto, para que seja protocolado junto à Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Agronegócio do Rio Grande do Sul, para a aprovação. Atualmente fazem parte do quadro social da Apiverde cerca de 14 famílias, que com a aprovação do projeto serão beneficiados diretamente com a certificação do mel, possibilitando assim uma maior lucratividade em sua atividade.

Fonte: Prefeitura Municipal de Balneário Pinhal - Sandra Veroneze - Assessoria de comunicação Central Sul de Jornais – Notícias - 14/02/2011

12 - Mel ajuda no combate de doenças gastrointestinais

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 Emagrecentro.

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.

Fonte: Agora Campo Grande - Campo Grande/MS - Brasil - 15/02/2011 -

13 - Colméias retiradas em Salvador são levadas a zona rural da Bahia

Com o crescimento desordenado dos centros urbanos, as abelhas, polinizadoras importantes para a preservação ambiental, foram desalojadas e passaram a ocupar áreas urbanas povoadas. Em Salvador, nos últimos meses, alguns ataques de enxames trouxeram transtornos para a cidade, o que levou as autoridades estaduais a buscarem alternativas que atendessem à preservação das abelhas e à proteção da sociedade.

A Companhia de Polícia de Proteção Ambiental (Coppa), da Polícia Militar da Bahia, é a responsável pela captura de abelhas em áreas urbanas e, juntamente com a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S.A. (EBDA), vinculada à Secretaria da Agricultura (Seagri), está desenvolvendo ações para capturar mais de 200 enxames identificados a partir de denúncias da população, alojados em áreas urbanas de Salvador e do Recôncavo.

Nessa parceria, a Coppa é a responsável pela captura dos enxames e a EBDA pela capacitação dos policiais da Companhia Ambiental. Além disso, cabe à Empresa disponibilizar colmeias de apicultores da Cooperativa dos Pequenos Produtores do Vale do Rio Sauípe (Coopevales), assistidos pela EBDA, para o aproveitamento dos enxames.

"É importante salientar o trabalho de capacitação desenvolvido pela EBDA que, além dos policiais ambientais, também treinou bombeiros, policiais militares e funcionários de prefeituras, no interior do Estado, na captura de enxames em áreas urbanas", diz Vandira da Mata, coordenadora de apicultura da EBDA. Ela informa que as colmeias povoadas com abelhas serão enviadas ao campo.

O diretor de Pecuária da EBDA, Elionaldo Teles, lembra que a EBDA tem sido acionada tanto pela sociedade quando pela instituição responsável, a Coppa, para remoção das abelhas em áreas urbanas. "A EBDA está empenhada não só em remover essas abelhas, dando segurança à população urbana, como também encaminhar estes enxames para um melhor aproveitamento (produção de mel e outros produtos), junto aos agricultores familiares".

Em Seabra - Um enxame, localizado no telhado de uma clínica particular, em Seabra, foi capturado, na sexta (11), por três técnicos da EBDA acionados pela comunidade. As abelhas africanizadas atacaram cerca de 20 pessoas, entre elas um senhor diabético, que levou cerca de 50 ferroadas no rosto. Ele foi um dos mais atingido, pois subiu no telhado para espantar os insetos, que estavam atacando pacientes nas dependências do estabelecimento. "Havia muitas abelhas, fizemos a transferência do enxame para a colméia e depois vedamos o local para que elas não retornassem", afirma Júlio Castro, técnico da EBDA e especialista em abelhas.

Importância das abelhas africanizadas - A Bahia é o 8º produtor de mel do Brasil e os valores econômico, social, ecológico e cultural da criação de abelhas são muito grandes. Para a agricultura

familiar, essa cultura significa geração de emprego e renda, melhorias no padrão alimentar e diversidade de produtos comercializáveis. Através da criação racional de abelhas africanizadas, podem ser produzidos mel, pólen, própolis, apitoxina e cera. Serviços como venda de abelha rainha, turismo, capacitação nos diversos segmentos, polinização de plantas cultivadas e industrialização dos diversos produtos também garantem boa fonte de renda.

Os técnicos pedem para que as pessoas que identificarem enxames em áreas urbanas não mexam nas abelhas nem tentem espantá-las. Devem solicitar a retirada através da Coppa ou órgão competente, na região. Com o crescimento desordenado dos centros urbanos, as abelhas, polinizadoras importantes para a preservação ambiental, foram desalojadas e passaram a ocupar áreas urbanas povoadas.

Em Salvador, nos últimos meses, alguns ataques de enxames trouxeram transtornos para a cidade, o que levou as autoridades estaduais a buscarem alternativas que atendessem à preservação das abelhas e à proteção da sociedade. A Companhia de Polícia de Proteção Ambiental (Coppa), da Polícia Militar da Bahia, é a responsável pela captura de abelhas em áreas urbanas e, juntamente com a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S.A. (EBDA), vinculada à Secretaria da Agricultura (Seagri), está desenvolvendo ações para capturar mais de 200 enxames identificados a partir de denúncias da população, alojados em áreas urbanas de Salvador e do Recôncavo.

Nessa parceria, a Coppa é a responsável pela captura dos enxames e a EBDA pela capacitação dos policiais da Companhia Ambiental. Além disso, cabe à Empresa disponibilizar colmeias de apicultores da Cooperativa dos Pequenos Produtores do Vale do Rio Sauípe (Coopevales), assistidos pela EBDA, para o aproveitamento dos enxames.

“É importante salientar o trabalho de capacitação desenvolvido pela EBDA que, além dos policiais ambientais, também treinou bombeiros, policiais militares e funcionários de prefeituras, no interior do Estado, na captura de enxames em áreas urbanas”, diz Vandira da Mata, coordenadora de apicultura da EBDA.

Ela informa que as colmeias povoadas com abelhas serão enviadas ao campo, e terão um papel relevante na melhoria da renda dos apicultores. “As abelhas são muito importantes para o meio ambiente e a economia do Estado, já que realizam a polinização das plantas nativas e cultivadas e produzem mel, própolis, pólen, cera e outros produtos”, acrescenta.

O diretor de Pecuária da EBDA, Elionaldo Teles, lembra que a EBDA tem sido acionada tanto pela sociedade quanto pela instituição responsável, a Coppa, para remoção das abelhas em áreas urbanas. “A EBDA está empenhada não só em remover essas abelhas, dando segurança à população urbana, como também encaminhar estes enxames para um melhor aproveitamento (produção de mel e outros produtos), junto aos agricultores familiares”.

Em Salvador, acionar a Companhia de Polícia de Proteção Ambiental (Coppa) - Tel: (71)3116-9150/3363, e-mail: coppa@pm.ba.gov.br.

Fonte: Bahia Já - Salvador/BA - Últimas Notícias - 17/02/2011 -

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