

---

## **LEIA NESTA EDIÇÃO**

1 - Momento de Reflexão; 2 - Índios investem na produção e no processamento do mel em Alagoas; 3 - A hora do mel na metade sul; 4 - Sobre reportagem na TV Record; 5 - Mel de abelha tipo exportação; 6 - O início da Apicultura no Brasil; 7 - Rio Claro é a primeira cidade do mundo a desenvolver soro antiveneno de abelha; 8 - Óleo vegetal combate mosca do caju e não danifica mel; 9 - Parceiros do projeto Honey from Brasil participarão da feira FoodEX 2011 no Japão; 10 - Mel piauiense é o mais procurado no Nordeste por compradores do exterior; 11 - Poluição pode mudar cheiros e atrapalhar polinização de abelha; 12 - Classificação e valor nutritivo do mel; 13 - Participação: Abertas inscrições para curso de criação de abelhas rainha.

---

### **1 - Momento de Reflexão**

“Não haverá borboletas se a vida não passar por longas e silenciosas metamorfoses.” - Rubem Alves

---

### **2 - Índios investem na produção e no processamento do mel em Alagoas**

Está é a primeira vez que a extração do produto é feita na própria aldeia. A expectativa é de produção de cerca de uma tonelada de mel. Os índios da tribo Wassu Cocal, na zona da mata de Alagoas, investem na criação de abelhas. Pela primeira vez a extração do mel foi feita na própria aldeia e eles acreditam que com o beneficiamento passarão a ganhar mais.

A poucos metros da aldeia ficam os primeiros apiários, localizados no meio da Mata Atlântica. Os quadros, carregados, são retirados aos poucos e colocados em caixas. São 280 colmeias em cinco apiários espalhados na mata e a expectativa é de que a aldeia Wassu Cocal produza cerca de uma tonelada de mel neste primeiro semestre. Depois do processo de colheita, todo o mel produzido pelos índios seguia para Maceió porque na aldeia não havia maquinário nem estrutura para o beneficiamento. Foi assim durante três anos. Mas essa situação mudou e pela primeira vez a extração do mel poderá ser feita na aldeia.

“A gente quase não ganhava nada. Gastava com alimentação e uma série de coisas”, disse Carlos Gomes, técnico em apicultura. Com o apoio da Funai, Fundação Nacional do Índio, os apicultores aderiram a um financiamento para investir no projeto. “O grupo compra todo equipamento para trabalhar: bota, roupa, luva e cera”, explicou o cacique Jeová Onório.

O material que faltava, como a mesa, a centrífuga e o decantador para armazenamento, chegou há poucos dias. O primeiro dia de beneficiamento na aldeia foi de ansiedade. Com os quadros na mesa, o trabalho é minucioso para liberar o mel. Depois, os quadros são colocados na centrífuga para extrair.

Os índios foram capacitados para usar os equipamentos. “Eles fizeram o mapeamento. Identificaram as famílias e as pessoas que gostariam de participar. Como todo ano letivo, começa com uma turma grande e, no final, vão saindo. Muitos não conseguem chegar ao final. Mas os que chegaram estão de parabéns”, disse Frederico Vieira Campos, coordenador regional da Funai.

A chegada do maquinário levou esperança para os índios que trabalham na apicultura. “A única

esperança é melhorar depois dos equipamentos instalados”, concluiu o apicultor Edmilson Correia. Os índios vendem o quilo do mel por R\$ 10. A estimativa é de uma produção de quatro toneladas no trimestre de janeiro a março.

Fonte: Do Globo Rural - G1 - Rio de Janeiro/RJ - Home - 17/02/2011 -

---

### **3 - A hora do mel na metade sul**

Gustavo Zapata, executivo de Ecat Consultores, consultor internacional da Cenag, professor e ex-consultor da FAO. O consumo mundial de mel aumenta 3% em média por ano, mas a produção não ultrapassa o índice de 1,3% ao ano. Os dados foram apresentados por Arturo Hatrick no X Congresso Ibero-latinoamericano de Apicultura, em outubro passado, na cidade de Natal (RN). Eles revelam, de um lado, uma defasagem entre consumo e a produção de mel – mas, de outro, uma oportunidade: se há uma necessidade de mercado, existe a chance de supri-la.

Conseguirá cumprir com esta saborosa tarefa, quem for capaz de chegar antes, com o melhor produto. Como fazer isso? A Fundação Centro de Agronegócios (Cenag), de Pelotas (RS), responde: com profissionalização e tecnologias modernas. O potencial apícola do Brasil é imenso. As leis ambientais vigentes e os recursos naturais disponíveis favorecem. Mesmo assim, o país exportou 18,6 mil toneladas em 2010, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comercio Exterior, contra 58.366 mil toneladas da Argentina, de acordo com Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).

Se compararmos as extensões territoriais, constatamos que o Brasil obtém proporcionalmente resultados menores do que seu vizinho, mais profissionalizado. Lá, as colmeias rendem muito mais. De acordo com economista argentino Arturo Hatrick, PhD em marketing, o Brasil, se desenvolver sua apicultura, é o único país do mundo capaz de duplicar a produtividade. Muitos dos demais produtores têm espaço limitado e flora degradada. Ou empecilhos climáticos, como a neve, no Canadá. Aqui temos recursos financeiros, ambiente natural propício e área em abundância. Falta fortalecer a organização do setor, por meio de adequada política apícola.

Uma experiência coordenada pela Cenag mostra que, com tecnologias modernas, assistência técnica e gestão, é possível ultrapassar a média nacional, de 20 kg anuais por colmeia. O Programa de Estruturação e Gestão da Cadeia Produtiva da Apicultura na Metade Sul, com apoio técnico e financeiro da Fibria, por exemplo, já apresenta resultados parciais de aumento de 50% na produtividade.

A meta da Fundação é de atingir 50 kg por colmeia. Os produtores que modernizaram a atividade já conseguem produzir 30 kg por caixa, mesmo faltando duas floradas para encerrar a safra 2010/2011 – incluindo a florada de fevereiro a abril das florestas de eucalipto. O programa mira no mercado externo e já atrai a atenção: uma rede de 252 integrantes está se formando em torno da cadeia apícola local. Com a democratização dos conhecimentos pela CENAG, a mobilização está crescendo. Se reforçarmos o setor, podemos afirmar que, sem dúvida, chegou a hora do mel.

Fonte: Diário Popular - RS - Pelotas/RS - Opinião - 16/02/2011 -

---

### **4 - Sobre reportagem na TV Record**

Ofício: 11/2011 - FAPIC Belém, PA, 17 de Fevereiro de 2011.

À

Direção da REDE RECORD BELÉM

Assunto: REPORTAGEM EM REDE NACIONAL NA TV RECORD DE RESULTADO DE PESQUISA DO CESUPA-BELÉM/PA SOBRE USO DO MEL, em 14.02.2011.

Prezados Diretores,

Preocupados com a repercussão de reportagem nacional pela Rede Record de Televisão, Jornal Fala Brasil, vinculada em 14/02/2011, que divulga Resultado de Pesquisa sobre o Uso do MEL em Xaropes e como Alimento na Região Norte, do Centro de Estudos Superiores do Pará-CESUPA, expomos algumas considerações a respeito da matéria e do produto MEL:

- o Mel, é alimento milenar natural rico em carboidratos e outras substâncias essenciais para a saúde humana com ações antioxidantes e antimicrobianas, por isso faz parte da dieta alimentar de milhões de famílias no mundo; - o Mel possui ações adstringentes e suavizantes, por isso é muito usado na cosmética para nutrir e fortalecer a pele e os cabelos; - o Mel, é fonte rica em energia. Pela sua composição, é rapidamente assimilado pelo organismo, aumentando sua resistência e repondo de forma saudável a energia consumida no trabalho, na escola ou nas atividades físicas do dia-a-dia;

Mais informações nos portais: [www.meudiapedemel.com.br](http://www.meudiapedemel.com.br) e [www.brasilapicola.com.br](http://www.brasilapicola.com.br).

A reportagem, resultado de pesquisa do CESUPA, enfoca o Mel como substância causadora de CÁRIE DENTÁRIA; enfatizamos que qualquer substância que tenha em sua composição CARBOIDRATOS, é substância potencialmente causadora do problema, como DOCES, CHOCOLATES, BALAS, BOLOS, AÇÚCARES, etc. porém esses produtos não têm as propriedades naturais e nutritivas que o MEL contém, inclusive muitos são nocivos à saúde humana.

Ressaltamos, que de acordo com recomendações odontológicas, após a ingestão de qualquer alimento, principalmente de alimentos ricos em carboidratos, que seja realizado imediatamente a assepsia bucal para evitar a proliferação de cáries; a reportagem não enfoca este fato.

O conteúdo da reportagem, da maneira como foi exposto, confunde a opinião pública sobre o Uso e as Propriedades do Mel, conseqüentemente, de imediato, do PONTO DE VISTA MERCALÓGICO, coloca em risco a comercialização desse produto que beneficia milhares de agricultores familiares no Estado, que dependem da renda gerada pela atividade apícola para seus sustentos.

Portanto, solicitamos inserção de esclarecimentos, na grade de programação desta conceituada emissora a respeito do assunto MEL. Nos colocamos a disposição para colaborações. Atenciosamente, Gerson de Moraes, Engº Agrº Presidente da FAPIC - [www.fapic.org.br](http://www.fapic.org.br) - Secretário Nacional da CBA - [www.brasilapicola.com.br](http://www.brasilapicola.com.br)

Veja a reportagem no link: <http://noticias.r7.com/videos/mel-usado-em-xaropes-pode-fazer-mal-para-os-dentes/idmedia/ec47f2f0a36974ff9d61efca733df764.html>

---

## **5 - Mel de abelha tipo exportação**

Pernambuco deve começar a vender para Europa e Estados Unidos produção de Trindade, no Semiárido Pernambuco deve começar a exportar mel para a Europa e para os Estados Unidos ainda este ano. O estado entrou com pedido de certificação no Ministério da Agricultura para o Centro Vocacional Tecnológico (CVT) do Mel em Trindade, no Semiárido. A iniciativa fará com o

processamento da produção pernambucana, hoje feito no Piauí e no Rio Grande do Norte, possa ser executado aqui.

O Piauí se destaca na comercialização de mel no Nordeste. O mel processado vai entrar na pauta de exportação de Pernambuco. Atualmente, o mel puro bruto é enviado para estes dois estados vizinhos, onde é processado e depois exportado para a Europa e os Estados Unidos, explica Gabriel Maciel, gerente de Arranjos Produtivos Locais da Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco (AD-Diper). Gabriel Maciel explica que praticamente todo o mel puro produzido é exportado. Os Estados Unidos e a Alemanha são maiores compradores.

A apicultura é uma atividade tradicional na região do Semiárido pernambucano, envolvendo 10 municípios: Araripina, Trindade, Bodocó, Ouricuri, Santa Cruz, Santa Filomena, Exú, Granito, Moureilândia e Ipubi. Os principais produtores são Araripina, Trindade e Ipubi.

No Nordeste, destacam-se na exportação de mel o Piauí, o Rio Grande do Norte, o Ceará e o Maranhão. Segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), o produto é o terceiro na pauta de exportações do Piauí, representando 7,44% das vendas para o exterior. Em 2010, o Piauí exportou três mil toneladas de mel, com resultado positivo de US\$ 9,6 milhões para balança comercial do estado. O Rio Grande do Norte é o segundo maior exportador da região, com 722 toneladas vendidas no ano passado e resultado de US\$ 1,8 milhão.

A tonelada do mel bruto é vendida por R\$ 4.500. Depois de processado, o produto tem uma valorização média de pelo menos 20%, ou R\$ 900 a mais por tonelada. A produção de Pernambuco hoje gira em torno de 1 mil tonelada por ano. O CVT do Mel de Trindade terá capacidade de processar inicialmente até 500 toneladas por ano.

Impacto social - Inicialmente, utilizarão os laboratórios do CVT do Mel 24 produtores associados à Cooperativa dos Produtores de Mel do Araripe. Segundo Gabriel Maciel, o trabalho seguinte será certificar os demais produtores, para que, melhorando a qualidade do mel, também possam exportar o produto. A estimativa é que cerca de 800 famílias vivam de atividades relativas à cadeia produtiva do mel.

‘A atividade é tradicional e tem grande impacto porque envolve pequenos agricultores. A organização do setor tem um efeito social grande na região. O mel de Pernambuco é considerado puro, sendo aprovado por todas as análises exigidas pela União Européia. Mas até agora não podíamos exportar, porque o processamento não seguia os padrões técnicos exigidos’, completa Maciel.

"O mel processado vai entrar na pauta de exportação de Pernambuco. Atualmente, o mel puro bruto é enviado para dois estados vizinhos, de onde é exportado" Gabriel Maciel, gerente de APL da AD-Diper.

Fonte: Diário de Pernambuco Online - Recife/PE - Economia - 19/02/2011 -

---

## **6 - O início da Apicultura no Brasil**

A apicultura, criação racional das abelhas *Apis mellifera*, é uma atividade que propicia ganhos econômicos e contribui para a manutenção e preservação do meio ambiente. Essa espécie de abelha é originária da Europa, Ásia e África e pode se reencontrada nas savanas, florestas tropicais, desertos, regiões litorâneas e montanhosas. A grande variedade de clima e vegetação do habitat

original da espécie contribuiu para a evolução de diversas subespécies ou raças de abelhas *A. mellifera*, com diferentes características e adaptadas a diversas condições ambientais.

No Brasil, as primeiras colônias de *A. mellifera* foram introduzidas a partir de 1840, oriundas da Espanha, Portugal, Alemanha e Itália. As primeiras subespécies criadas no País foram: *A. mellifera mellifera* (abelha preta ou alemã), *A. mellifera carnica*, *A. mellifera caucasicae* e *A. mellifera ligustica* (abelhas italianas). Naquele tempo, a apicultura era uma atividade rústica e o objetivo principal da maioria dos produtores era atender às próprias necessidades de consumo.

Em 1950, a apicultura brasileira sofreu grandes perdas em função do surgimento de doenças e pragas. Estima-se que 80% das colônias tenham sido dizimadas, gerando queda drástica na produção.

Com o objetivo de aumentar a resistência às doenças das abelhas no País, em 1956 o professor Warwick Estevam Kerr, com apoio do Ministério da Agricultura, dirigiu-se à África para selecionar colônias de abelhas africanas *A. mellifera scutellata* que fossem produtivas e resistentes a doenças. As rainhas foram introduzidas no apiário experimental de Rio Claro, Brasil, para serem testadas e comparadas com as abelhas italianas e pretas. Entretanto, um incidente contribuiu para que 26 colônias de abelhas africanas enxameassem 45 dias após a introdução.

As abelhas africanas encontraram no Brasil condições de clima e vegetação excelentes para se propagarem e cruzarem com as abelhas européias, que haviam sido introduzidas anteriormente. Assim, a liberação dessas abelhas muito produtivas, porém muito agressivas, criou um novo híbrido, as abelhas africanizadas.

A agressividade na competição por alimento, grande capacidade de enxameação e a facilidade de adaptação a diversos climas e ambientes, possibilitaram a expansão da abelha africanizada por todo o Brasil e diversos países do continente americano. Pesquisas realizadas por professores da USP indicam que a velocidade de dispersão desse inseto é de 320 Km/ano.

O comportamento defensivo, entretanto, gerou dificuldades para o Brasil. Os problemas ocasionados pelos ataques das abelhas seguidos de mortes de pessoas e animais chegaram aos noticiários internacionais. As "abelhas assassinas" ou "abelhas brasileiras", como ficaram conhecidas, geraram verdadeiro pavor por todo o mundo e passaram a ser tratadas como praga. Diversos países do continente Americano tentaram, inutilmente, criar barreiras que impedissem o avanço das abelhas africanizadas.

Apesar desses problemas iniciais, as abelhas africanizadas forçaram a modernização da apicultura no Brasil. O investimento em pesquisas, criação e adaptação de tecnologias e capacitação auxiliaram na melhoria e profissionalização da atividade. O Brasil é atualmente exportador de mel, cera e própolis e a maior resistência das abelhas africanizadas às pragas e doenças permite que a atividade seja conduzida sem aplicação de medicamentos, facilitando a produção de mel orgânico. Embora a africanização das abelhas ainda encontre alguma resistência por parte de apicultores, não há como negar os benefícios que o incidente ocorrido há pouco mais de 50 anos trouxe para a atividade apícola brasileira.

Fábia de Mello Pereira e Maria Teresa do Rêgo Lopes - Pesquisadoras da Embrapa Meio-Norte - [fabia@cpamn.embrapa.br](mailto:fabia@cpamn.embrapa.br) e [mteresa@cpamn.embrapa.br](mailto:mteresa@cpamn.embrapa.br)

Fonte: Embrapa - Brasília/DF – Artigos - 18/02/2011 -

---

## **7 - Rio Claro é a primeira cidade do mundo a desenvolver soro antiveneno de abelha**

TECNOLOGIA DE DESENVOLVIMENTO DO SORO FOI PRODUZIDA NO CEIS (CENTRO DE ESTUDOS DE INSETOS SOCIAIS), DA UNESP DE RIO CLARO. Apiário do Instituto de Biociências, da Unesp de Rio Claro, onde é feita a coleta das abelhas objetos de estudo da pesquisa no CEIS.

Valdira Velozo - Frequentemente são noticiadas pela imprensa ocorrências de pessoas que são vítimas do veneno de abelhas. O inseto, apesar de seu tamanho aparentemente inofensivo, possui veneno que pode ser fatal em alguns casos. Pela primeira vez no mundo foi desenvolvido soro antiveneno de abelha, o que poderá salvar diversas vidas, dependendo do grau de intoxicação.

E esta tecnologia do desenvolvimento do soro foi produzida no CEIS (Centro de Estudos de Insetos Sociais), pertencente ao Instituto de Biociências da Unesp de Rio Claro, sob a coordenação dos professores Osmar Malaspina e Mário Palma. O soro já foi encaminhado ao Instituto Butantan e a expectativa é que possa ser liberado para uso em 2012.

De acordo com o professor Osmar Malaspina, o projeto para desenvolvimento do soro teve início há aproximadamente cinco anos. Agora, o soro foi encaminhado para o Instituto Butantan, onde está em fase de produção e controle de qualidade. Ele explica que, após serem feitos testes, será preciso registrá-lo na Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que irá avaliar e autorizar que seja utilizado. A expectativa do professor é que em 2012 o soro esteja liberado para uso. A princípio, a ideia é que o mesmo seja distribuído em hospitais públicos.

No dia 14 de fevereiro, um homem de 52 anos morreu em Nova Guataporanga, na região de Presidente Prudente, após ser atacado por abelhas africanizadas. De acordo com a polícia, ele levou mais de 2 mil ferroadas. Ainda de acordo com a PM, a vítima preparava um terreno para plantio em uma chácara, quando o trator que dirigia bateu na colmeia.

Em Rio Claro, um ajudante geral morreu em julho de 2010 quando passou mal após receber ferroadas de abelhas. Conforme informações fornecidas na época do ocorrido, ele ajudava um produtor na retirada de mel na Floresta Estadual Edmundo Navarro de Andrade, quando recebeu as ferroadas dos insetos no braço.

Com o soro desenvolvido em Rio Claro e sendo liberado para uso, dependendo do grau de intoxicação, diversas vidas poderão ser salvas. “O soro serve para casos de intoxicação por picada de abelha. No caso do homem que levou 2 mil picadas, ocorreu uma super intoxicação, foi uma dose muito grande de veneno. O soro será muito útil para casos de pessoas não alérgicas picadas por abelhas”, explica.

Malaspina orienta que pessoas que trabalham no campo devem estar sempre protegidas. Ele destaca que é preciso seguir as regras de proteção contra acidentes envolvendo abelhas como, por exemplo, usar protetores e o fumigador, equipamento de extrema importância que serve para acalmar as abelhas.

“Recomenda-se a empresas que trabalham com limpeza em campo que tenham equipamentos usados pelo apicultores. É uma questão de segurança”, enfatiza. O professor aponta que a picada de abelha pode ser mortal se a pessoa tiver alergia específica e acentuada às proteínas do veneno da abelha. Ou ainda se for atacada por grande quantidade de abelhas, o que ocasionará intoxicação

aguda. Para o professor, o desenvolvimento do soro é de extrema importância para salvar vidas. “Assim como o soro para o veneno da cobra, o soro para o veneno da abelha tem importância muito grande. Na maioria dos casos poderá salvar vidas. Principalmente em regiões em que há maior incidência de enxames de abelhas e há dificuldade de locomoção para cidades próximas. Além disso, as toxinas do veneno da abelha podem deixar sequelas e, com o soro, os efeitos poderão ser amenizados”, explica.

Fonte: Jornal Cidade de Rio Claro - Rio Claro/SP – Educação - 20/02/2011 -

---

## **8 - Óleo vegetal combate mosca do caju e não danifica mel**

Juliana Royo - Para matar a mosca branca do cajueiro produtores usam agrotóxicos contra a praga que também causam danos às abelhas polinizadoras e contamina mel. A mosca branca do cajueiro é um grave problema para a cultura. A praga pode chegar a causar 100% de perda de produção porque danifica a planta de três formas diferentes: primeiro sugando a seiva, depois injetando toxinas e, por último, cobrindo a folha com fungos que se alimentam das fezes deixadas pelo inseto.

Para acabar com os prejuízos gerados pela mosca branca, os produtores usam agrotóxicos na plantação do caju. O resultado é eficiente, mas o grande problema é que os produtos químicos também eliminam as abelhas polinizadoras que se alimentam da flor do cajueiro. Isto está gerando danos perigosos porque o mel produzido por estas abelhas está sendo contaminado com resíduos dos agrotóxicos aplicados pelos produtores.

A solução parecia ser complicada, mas pesquisadores da Embrapa Meio Norte desenvolveram um produto natural, à base de óleo vegetal, que mata a mosca branca sem prejudicar as abelhas nem contaminar o mel. A solução deve ser usada na época de floração do caju e, se bem aplicada, dura até o fim da cultura. Normalmente, basta fazer uma aplicação única.

O produtor de caju no Semiárido Nordeste também cria abelhas para produção de mel. Nesta época de florada do caju, as abelhas visitam as flores, fazem a polinização e coletam pólen para a produção de mel. Existe essa consorciação de caju com a abelha. Hoje, nós estamos exportando nosso mel para Europa e Estados Unidos como orgânico.

Conseguimos colocar o nosso mel no mercado de exportação a duras penas e se você usar agrotóxico no caju para matar a mosca branca e for detectado resíduo deste agrotóxico no mel com certeza nós vamos perder essa exportação. Com base nisso, nós fizemos um trabalho de pesquisa utilizando óleo vegetal para combater a mosca branca - explica o pesquisador Paulo Henrique Soares da Silva, da Embrapa Meio Norte.

A aplicação é simples e barata. O pesquisador diz que a mistura é fácil. Para cada 100 litros da solução, o produtor deve usar 97 litros de água, 2 litros de óleo vegetal e 1 litro de sabão natural. O uso do sabão é importante porque serve como emulsificante, ou seja, facilita a mistura do óleo com a água.

Pode ser usado tanto óleo de soja, quanto de mamona ou de outra cultura oleaginosa. Se o só for necessário utilizar 10 litros, a mesma proporção dos ingredientes deve ser respeitada. Durante a preparação, o produtor deve despejar os 2 litros de óleo em um balde e ir misturando o litro de são neutro aos poucos, sempre agitando a solução. Depois, este líquido deve ser misturado aos poucos com os 97 l de água em um tambor que comporte toda a quantidade do produto.

Essa pulverização tem que ser feita visando a parte inferior da folha, onde a mosca branca se

concentra, e a gente sempre recomenda que isso seja feito nos períodos mais frios do dia. Nos trabalhos que a gente fez, mostramos que essa solução de óleo vegetal não mata as abelhas operárias. A solução age durante 20 dias após a aplicação. O produtor deve pegar uma folha e ver a quantidade de mosca branca que ainda existe. Ela deve fazer a contagem de ninfas vivas antes da aplicação e comprara isso 20 dias depois. Normalmente, uma aplicação bem feita é suficiente.

Fonte: Portal Dia de Campo - Rio de Janeiro/RJ - Pacotes Tecnológicos - 21/02/2011 -

---

## **9 - Parceiros do projeto Honey from Brasil participarão da feira FoodEX 2011 no Japão**

Quatro empresas brasileiras e uma cooperativa participam de missão prospectiva à feira, no início de março. O projeto Honey from Brasil, parceria entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e Associação Brasileira dos Exportadores de Mel (ABEMEL), organiza uma missão comercial prospectiva à Feira FoodEX, que será realizada no período de 1 a 4 de março de 2011, em Chiba, no Japão.

Parceiros do projeto, tais como as empresas M&N Própolis, Novo Mel, Essenciale, Lambertucci e integrantes da Cooperativa Nacional de Apicultura (Conap), estarão no estande brasileiro organizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo setor de Promoção Comercial da Embaixada do Brasil em Tóquio.

O intuito da missão é prospectar oportunidades de mercado para mel e própolis brasileiros e realizar, no contexto da feira, reuniões com interlocutores estratégicos a fim de obter informações sobre canais de distribuição, legislação de importação e tributação, exigências e normas de rotulagem, padrões de qualidade, dentre outras questões técnicas específicas adotadas pelo país.

Estrategicamente, o Japão é um importante mercado-alvo, tendo importado US\$95 milhões de mel em 2008. Há um crescente consumo de produtos para a saúde e a própolis brasileira é bastante apreciada no país. Em 2010, o Brasil exportou US\$ 3,5 milhões em própolis para o Japão. “A participação nesta Missão aumentará a nossa percepção do mercado asiático em relação aos produtos apícolas brasileiros, gerando a possibilidade de posicionar e consolidar o Brasil como fornecedor de mel e própolis de qualidade, além de permitir a ampliação de nossa rede de contatos”, avalia a presidente da ABEMEL, Joelma Lambertucci de Brito.

Para informações sobre a participação, entre em contato com a ABEMEL - Flávia Salustiano – [gerencia@abemel.com.br](mailto:gerencia@abemel.com.br).

Fonte: Apex-Brasil - Feiras do Brasil - São Paulo/SP – Notícias - 22/02/2011 -

---

## **10 - Mel piauiense é o mais procurado no Nordeste por compradores do exterior**

Da Redação do Portal AZ - O mel do Piauí continua sendo o mais procurado pelos estrangeiros na região Nordeste. Dados do Sebrae, referentes a janeiro, mostram que as exportações piauienses do produto foram de mais de US\$ 365 mil, no primeiro mês de 2010. O valor é o maior entre os estados nordestino e o terceiro do país, atrás apenas de São Paulo com US\$ 1,3 milhão arrecadados, com a venda de mel para o exterior, e Rio Grande do Sul com US\$ 1 milhão.

No geral, em janeiro, as exportações do mel nacional atingiram US\$ 3,8 milhões e volume de 1.171.189 kg, demonstrando aumento de 30,8% em valor e de 13,7% em peso na comparação com o mesmo período de 2010, segundo levantamento mensal do Sebrae. As vendas piauienses

representaram quase 10% do total arrecadado. O valor médio pago pelo mel exportado foi de US\$ 3,29/kg, um crescimento de 37,7% em relação a janeiro do ano passado.

De acordo com o responsável pela área de Apicultura no Sebrae, Reginaldo Rezende, provavelmente as reduções identificadas em dezembro de 2010 estão relacionadas ao "vazio de oferta" gerado pela queda na produção de mel dentro e fora do país. "Os estoques internacionais do alimento continuam abaixo dos níveis normais. As quantidades produzidas e ofertadas são inferiores aos volumes demandados", explica.

Segundo Reginaldo, a diminuição nos estoques no Brasil se deve à queda na produção nacional por duas safras consecutivas (2009 e 2010). Essa redução foi causada pelas secas nas regiões Norte e Nordeste e pelo excesso de chuvas no Sul e Sudeste. "Problemas climáticos em muitos países produtores e o crescente fenômeno mundial de perdas de enxames contribuem para reduzir a produção de mel em escala global", alerta. Ele lembra que, por três anos consecutivos, a produção de mel da Argentina foi negativamente afetada pela seca.

Os Estados Unidos foram o principal destino do mel brasileiro, com um total de US\$ 1.657.372, respondendo por 43,1% da receita das exportações e pagando o preço de US\$ 3,23/kg. A Alemanha ficou como segundo mercado, com receita de US\$ 1.042.102, o equivalente a 27,1%, e pagando o melhor preço (US\$ 3,39/kg). O Reino Unido absorveu 19% (US\$ 732.923) dessas vendas, oferecendo US\$ 3,26/kg. Outros países importadores de mel do Brasil foram Espanha, Canadá, França, Bolívia, Japão, Hong Kong e Taiwan.

Fonte: Agência Sebrae - Portal Az - Teresina/PI - Economia - 22/02/2011 -

---

## **11 - 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.

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 considerar o odor na interação com o ecossistema. Suas descobertas foram apresentadas em janeiro de 2011, durante conferência em Salt Lake, em Utah.

Fonte: BOL Notícias - 08/02/2011 - Pragas On-line - Notícias - 23/02/2011 -

---

## **12 - Classificação e valor nutritivo do mel**

A classificação do mel pode ser feita pela sua origem ou qualidade como, por exemplo, o mel de eucalipto, mel de assa-peixe, etc. Também podemos classificá-lo de acordo com o seu estado ou densidade: virgem pasteurizado, virgem ou cristalizado, etc. Além dessas formas de classificação há, ainda, a apresentação do mel, que pode ser comercializado em vidros, potes de barro, sacos plásticos, etc.

Poderiam ser vendidos méis específicos de laranja, assa-peixe, etc., mas em geral os méis são misturados, predominando o sabor e o aroma do néctar utilizado em maiores quantidades. Por isso, determinadas regiões tem seus méis típicos em sabor, resultado do conjunto de méis obtidos das plantas nela predominantes, como o de aroeira, no Paraná, o gaúcho, no Rio Grande do Sul ou o serrano em Santa Catarina.

Valor nutritivo do mel - Não há dúvidas quanto aos valores energético e nutritivo do mel e nada melhor do que comparações para melhor o compreendermos. Temos assim, que 1kg de mel equivale, aproximadamente, a: - 5,6kg de leite; - 5,4kg de maçãs; - 4,5kg de ervilhas; - 4,2kg de uvas; - 2,6kg de peixe; - 1,68kg de carne bovina; - 1,4kg de carne suína; - 1,2kg de pão; - 0,78kg de queijo; - 50 ovos.

Os países mais desenvolvidos do mundo são os que mais consomem mel. Outra vantagem do mel é que a sacarose (açúcar de cana), para ser assimilada pelo organismo, precisa sofrer uma transformação no organismo. No mel, entretanto, a sacarose sofre um processo químico no estômago das abelhas, transformando-se em levulose e glicose, diretamente assimiláveis pelo organismo humano, ficando somente 2% dela no mel e, às vezes, até menos.

Fonte: Rural News - Abelhas - 23/02/2011 -

---

### **13 - Participação: Abertas inscrições para curso de criação de abelhas rainha**

Criar abelhas não depende apenas das condições da natureza. É preciso aliar conhecimento técnico e condições ambientais adequadas, unindo a outros cuidados no manuseio que podem melhorar a produtividade, torná-las menos agressivas e assim, permitindo ao apicultor, o profissional que atua nessa, melhor rendimento quando desenvolve a atividade como um negócio.

É nesse sentido que a secretaria de Desenvolvimento abriu e começou a receber nesta semana, as inscrições dos candidatos que tenham interesse em participar do curso sobre a criação de abelhas rainhas.

As aulas que serão ministradas a partir de março, no recinto do Parque Fernando Costa, serão conduzidas pelas próprias equipes da secretaria de Desenvolvimento. As pessoas que tiverem interesse devem procurar pelo Parque Fernando Costa e falar com a Suzana, sempre no expediente comercial, das 8 às 11 h e das 13 às 17 h. Serão disponibilizadas 12 vagas e as aulas serão distribuídas da seguinte forma, uma teórica e quatro com atividades práticas.

Fonte: Diário da Franca - Franca/SP - Local - 24/02/2011

---

<p style="text-align: center;"><b>DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL</b> <b>Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - andrades@seab.pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax:</b> <b>3313.4031 - www.seab.pr.gov.br</b></p>
---