
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Mel tem qualidade mas “falta quase tudo” para se afirmar nos mercados externos, afirma dirigente associativo; 3 - Agraer firma Termo de Cooperação com Associação Apicultora; 4 - Mel com selo da Araosc recebe inspeção federal; 5 - Exportação de mel registra US\$ 3,8 milhões em janeiro; 6 - Setor apícola solicita ao governo departamento específico para o setor; 7 - Saiba como preparar o Filé de Pescada ao Molho de Mel; 8 - Projeto promove acesso ao mercado a cooperativas de mel; 9 - A globalização está matando as abelhas; 10 - Mais atenção aos polinizadores; 11 - LabSenai Alimentos auxilia indústrias na controle de qualidade de produtos; 12 - Embrapa: apicultura; 13 - Própolis Vermelha pode ser aliada no tratamento da Aids; 14 - Sobra poluição e faltam flores; 15 - Produção de mel é destaque no Sertão de Alagoas; 16 - Abelhas coletadas por bombeiros serão doadas para apicultores.

1 - Momento de Reflexão

“ O futuro pertence àqueles que acreditam na beleza de seus sonhos ” - Eleanor Roosevelt

2 - Mel tem qualidade mas “falta quase tudo” para se afirmar nos mercados externos, afirma dirigente associativo

abelha-apis_mellifera - O mel dos Açores tem qualidade e características únicas, mas precisa de "fazer quase tudo" para aumentar a produção e afirmar-se no mercado português e europeu, afirmou Paulo Miranda, da Associação Agrícola da Ilha Terceira (AAIT). "Falta captar e formar mais pessoas para o sector, concentrar as produções nas cooperativas, criar mais melarias e trabalhar muito a comercialização", frisou Paulo Miranda, engenheiro zootécnico e responsável pela secção apícola da associação.

Para ajudar a inverter este quadro, vai ser apresentada hoje em Angra do Heroísmo a primeiro revista de mel dos Açores, uma iniciativa da Cooperativa de Apicultores e Sericicultores (cultura de amoreiras e criação do bicho-da-seda) de S. Miguel. Paulo Miranda, que é também produtor, referiu que "o mel dos Açores tem características próprias", salientando que um deles, o de incenso, é produzido apenas no arquipélago.

"O mel de incenso é único no país, mas também temos outro monofloral, de trevo, se bem que a maior quantidade produzida é multifloral, contribuindo para outras espécies como as hortícolas e as silvestres", afirmou. O mel dos Açores, além da forma como é produzido, também se diferencia "pela colheita e extracção", o que lhe permite usar "a denominação de origem de acordo com o caderno de especificações do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas (IAMA)".

"O mel dos Açores (de incenso e trevo) é extraído imediatamente a seguir à floração (final de Abril) para evitar a contaminação de outras espécies florais", revelou Paulo Miranda, acrescentando que a produção no arquipélago atinge cerca de 60 toneladas "num ano de boa produção", o que é insuficiente para o consumo interno. Paulo Miranda admitiu que também se vende algum mel no exterior, mas frisou que as margens de lucro são reduzidas, salientando que "os intermediários ficam com as mais-valias", pelo que defendeu a importância de as cooperativas investirem na comercialização.

Os reduzidos conhecimentos dos produtores, muitos já idosos, é outro dos problemas do sector, que, segundo Paulo Miranda, necessita de "um salto qualitativo e quantitativo", incluindo a captação de jovens e o aumento da formação. Nos Açores estão em actividade 264 apicultores, que produzem cerca de 60 toneladas de mel por ano em 3.957 colmeias, com um total de 158 milhões de abelhas.

Fonte: Diário dos Açores - Home - 11/03/2011 -

3 - Agraer firma Termo de Cooperação com Associação Apicultora

Representantes da ASA (Associação Sul-Mato-Grossense de Apicultores) reuniram-se ontem com o diretor-presidente da Agraer (Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural), José Antônio Roldão, para formalizar a assinatura de um Termo de Cooperação Técnica que tem como principal objetivo, estabelecer a colaboração técnica e operacional entre as duas instituições para o desenvolvimento de ações em apicultura.

O termo, assinado pelo diretor da Agraer e pelo presidente da ASA, José Maria Pereira Gonçalves, prevê que a Agraer preste assistência técnica a apicultores do Estado por meio de ações como a elaboração de projetos e a disponibilização de instalações apropriadas para treinamentos. A ASA, por sua vez, se compromete em agregar apicultores para o intercâmbio de informações; realizar ou participar de eventos, feiras e exposições sobre o assunto; promover a vigilância sanitária apícola no Estado, entre outras ações.

Fonte: Conjuntura On-line - Geral - 11/03/2011 -

4 - Mel com selo da Araosc recebe inspeção federal

Com a presença de lideranças, técnicos e associados da Araosc – Associação Regional dos Apicultores do Oeste de Santa Catarina dos 12 municípios que compõe a associação, aconteceu sexta-feira 11/03, no auditório da Prefeitura de Pinhalzinho, o lançamento da filial da Cooper Agir, responsável pela comercialização do Mel e o lançamento do primeiro lote de mel com inspeção federal.

O projeto viabilizou-se graças à parceria entre a Cooper Ágil/Cecaf/Araosc e com o apoio da Epagri e Secretarias Municipais de Agricultura. Além dos integrantes da nova filial da Cooperativa, marcaram presença os Secretários Municipais de Agricultura de Pinhalzinho, Saudades, Nova Erechim e Saltinho, técnicos da Epagri e das Secretarias, o vice-prefeito de Pinhalzinho Ladir Cassol que no ato representou o prefeito Fabiano da Luz, e Wolnei Líbero Secretário Municipal de Administração de Pinhalzinho.

Conforme Mircon Frühauf técnico da Epagri de Pinhalzinho, esta é uma conquista, já que há mais de 3 anos, por falta do serviço de inspeção, o mel produzido em nossa região, estava fora de mercado. Leonir Bettanin Secretário municipal de Agricultura mostrou-se emocionado ao ressaltar a luta da associação para conseguir a inspeção e legalização do produto. Segundo ele era frustrante, saber da qualidade do produto e não conseguir colocá-lo no mercado. Segundo a filial da Cooper Agir, a partir desta semana o mel com selo da Araosc começa a ser colocado nos mercados gradativamente, pois além de ser um produto puro e de ótima qualidade, vai dar a garantia de comercialização aos produtores, para que possam investir na atividade.

Fonte: Assessoria de imprensa de Pinhalzinho - Imprensa do Povo - Geral - 14/03/2011 -

5 - Exportação de mel registra US\$ 3,8 milhões em janeiro

Crescimento em relação ao mesmo mês do ano passado foi de 30,8%; no comparativo com dezembro, porém, houve queda. Venda do mel produzido no Brasil ficou acima de 30%. 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.

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. Na comparação com o mês anterior, houve queda de 30,4% no valor, de 13,7% na quantidade e de 1,8% no preço. 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.

Compradores - 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.

Estados exportadores - Na produção interna, São Paulo respondeu por 33,9% das exportações brasileiras de mel, com US\$ 1,3 milhão. O Rio Grande do Sul veio em segundo lugar com uma exportação de pouco mais de US\$ 1 milhão, seguido pelo Piauí (US\$ 365 mil), Santa Catarina (US\$ 161 mil) e Bahia (US\$ 3.773 mil). Minas Gerais e Mato Grosso do Sul registraram baixos valores de exportação, US\$ 660 e US\$ 741, respectivamente.

Fonte: Agência Sebrae de Notícias: (61) 3243-7851 61)3243-7851 / 3243-7852/ 8118-9821/ 9977-9529 - Central de Relacionamento Sebrae: 0800 570 0800 - www.agenciasebrae.com.br - twitter.com/sebrae - facebook.com/sebrae - 19/02/2011

6 - Setor apícola solicita ao governo departamento específico para o setor

Produtores se mobilizam e pedem criação de órgão para atuar na área. Apicultores aguardam com expectativa. No dia 24, membros da Câmara Setorial de Apicultura irão votar, em Brasília, proposta a ser entregue ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pedindo a criação de um departamento específico para atuar na área. Hoje o tema é tratado juntamente com outros segmentos. Para subsidiar o governo federal com informações, o setor tem realizado visitas a outros países para conhecer seus processos produtivos e legislação. Em janeiro, foi realizada visita à Argentina, um dos maiores exportadores mundiais de mel.

De acordo com a presidente da Associação Brasileira de Exportadores de Mel, (Abemel) Joelma Lambertucci, o ministro da Agricultura, Wagner Rossi, garantiu que a apicultura será uma das prioridades do governo. – Estamos trabalhando para buscar informações e conhecer boas experiências de atuação com países que têm alta produtividade e boa política para o setor, como França, México e Argentina. O objetivo é propor ao governo brasileiro a criação de uma política apícola, com um departamento específico para apicultura, e adequações nos regulamentos e decretos do setor – diz Joelma.

A apicultura brasileira é atendida pela Divisão de Leite da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, segundo lembra o presidente da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA), José Cunha. - Sanidade e segurança alimentar são questões das duas cadeias que devem ser tratadas separadamente. Com a criação da Divisão do Mel serão disponibilizados técnicos especializados para atender à realidade do apicultor - afirma o coordenador nacional de Apicultura do Sebrae, Reginaldo Rezende. Segundo ele, essa é uma reivindicação desde primeira reunião da Câmara Setorial de Apicultura, em 2006.

Fonte: Agência Sebrae - 12/02/2011

7 - Saiba como preparar o Filé de Pescada ao Molho de Mel

Prato típico de Balneário Pinhal utiliza iguaria do município. Além dos oito quilômetros de orla e das duas lagoas, Balneário Pinhal é conhecido também pela prática da apicultura. O famoso mel do município do Litoral Norte é utilizado no seu prato típico. Fomos até lá para aprender a preparar o Filé de Pescada ao Molho de Mel com a sua criadora Vera Furini, chefe de cozinha e proprietária do Restaurante Gabriela. Confira:

Ingredientes: - 1kg de filé de pescada; - 1 limão; - Sal a gosto; - Azeite para grelhar; - 1 e ½ xícara farinha de trigo; - 3 colheres de mel. Molho branco: - 3 colheres de margarina; - 2 cebolas médias; - 250g de leite; -1 colher de farinha de trigo.

Fonte: Zero Hora – 15/02/2011

8 - Projeto promove acesso ao mercado a cooperativas de mel

A Cooperativa Apícola da Região de São Raimundo Nonato (Cooparn) e a Cooperativa de Apicultores e Produtores Rurais do Território Serra da Capivara (Coopasc), atendidas pelo Projeto Apis Araripe Serra da Capivara, executado pelo Sebrae no Piauí, comercializam mel para a Central de Cooperativas Apícolas do Semi-Árido Brasileiro (Casa Apis). Esse processo é incentivado pelo Sebrae, que promove atividades junto aos apicultores como consultorias, capacitações em manejo apícola, manejo de colmeias, alimentação das abelhas, gestão dos apiários e associativismo.

- A região da Serra da Capivara é uma das maiores produtoras de mel do Piauí e, este ano, devido à regularidade das chuvas, aliada à capacitação dos apicultores e às ações dos parceiros do projeto, há uma previsão otimista. Ao final da safra, deve-se alcançar uma produção recorde em todo o território – informa o gerente do Escritório do Sebrae em São Raimundo Nonato, Edgar Negreiros. O gerente afirma ainda que essa forma de comercialização viabiliza aos apicultores vinculados às cooperativas uma oportunidade única de vender o mel diretamente para a Casa Apis, o que elimina intermediários nas negociações e fortalece o cooperativismo na região.

Congressos - O Sebrae nos ajudou muito com as capacitações, com o incentivo à certificação

orgânica, além de dar o apoio necessário à participação em congressos e outros eventos. Com a comercialização do mel para a Casa Apis, houve um diferencial no preço e na competitividade. A Casa Apis fortalece a cadeia produtiva da apicultura e traz desenvolvimento e sustentabilidade aos cooperados – diz a presidente da Cooparn, Edilene Paes Landim.

A Cooparn, com sede em São Raimundo Nonato, possui 50 cooperados e enviou 25 toneladas de mel para a Casa Apis. Já a Coopasc, com sede em Anísio de Abreu, tem 105 apicultores e enviou 30 toneladas do produto para a Central. A maior parte dos apicultores possui certificação orgânica e por isso tem um ganho a mais no valor final do produto. As duas cooperativas juntas deverão comercializar aproximadamente 150 toneladas de mel por meio da Casa Apis.

Fonte: Canal Rural - Porto Alegre/RS - Notícias- 13/03/2011 -

9 - A globalização está matando as abelhas

Relatório da ONU afirma que colocar as abelhas em enormes colmeias artificiais para resolver o colapso das colônias só ajuda a gerar mais pestes e doenças. A globalização está matando as abelhas, assim como as doenças das abelhas estão sendo espalhadas lentamente pelo mundo graças à abertura dos mercados. E as tentativas de industrializar a polinização estão deixando o problema ainda maior, afirma um estudo da ONU.

As inexplicáveis mortes de abelhas vêm se tornando uma questão crescente ao redor do mundo nos últimos cinco anos, um fenômeno classificado como “transtorno do colapso da colônia”. Abelhas nos Estados Unidos, na Europa e na Ásia estão sendo afetadas, embora seja difícil reunir dados confiáveis sobre quantas morreram. Algumas colônias de abelhas morrem naturalmente com o tempo, principalmente no inverno, mas a escala das mortes relatada pelos criadores levou governos e cientistas a examinarem a razão da ameaça a esses insetos e, em alguns casos, tentar contornar o problema mudando a forma de criá-los.

Mas as tentativas da indústria agrícola para travar a queda no número de abelhas por meio de melhorias e juntando-as em enormes colmeias só agravam o problema, pois as criações industrializadas propiciam as condições ideais para a proliferação de pragas e doenças causadas por fungos aparentemente responsáveis por muitas mortes de abelhas. A movimentação das colmeias de fazenda a fazenda para estimular a polinização espalham ainda mais as doenças. - Nós estamos criando as condições ideais nas colmeias artificiais para promover a contaminação química. Essa é a ironia e não diz respeito somente às abelhas - também pode ser aplicada a florestas naturais versus plantações e monoculturas (que são mais suscetíveis a doenças) - afirmou um oficial da ONU.

O Programa Ambiental da ONU (Pnuma) concluiu no relatório – intitulado Global Bee Colony Disorders and Other Threats To Insect Pollinators (Transtornos Globais das Colônias de Abelhas e Outras Ameaças a Insetos Polinizadores, em tradução livre) – que “mais de uma dezena de fatores” estão por trás das mortes das abelhas. Nessa lista estão a poluição do ar, a rápida propagação de doenças e a variedade de parasitas como o varroa, assim como a perda de habitats para flores selvagens em áreas intensivamente exploradas.

Fiona Harvey - The Guardian- POR TRÁS DAS MORTES DAS ABELHAS:- Poluição do ar- Rápida propagação de doenças causadas por fungos- Variedade de parasitas, como o varroa- Perda de habitats para flores selvagens.

Fonte: Zero Hora - Porto Alegre/RS - Edição Impressa - 14/03/2011 -

10 - Mais atenção aos polinizadores

O relatório aponta que cerca de 20 mil espécies de flores das quais as abelhas dependem podem ser extintas se os esforços para a conservação falharem. A poluição do ar também torna mais difícil para as abelhas chegarem até as plantas. Martin Smith, presidente da Associação Britânica de Criadores de Abelha (BBKA, na sigla em inglês), parabenizou o relatório do Pnuma.

A BBKA pede que o governo não apenas tome medidas para proteger os atuais habitats, mas também encontre formas de criar novos habitats para beneficiar as abelhas e outros polinizadores. Nós precisamos aumentar a plantação de flores selvagens ao redor de áreas de agricultura e ter uma orientação mais forte para as autoridades locais sobre o reforço da plantação de árvores floridas e flores silvestres nas cidades.

Fonte: Zero Hora - Porto Alegre/RS - Edição Impressa - 14/03/2011 -

11 - LabSenai Alimentos auxilia indústrias na controle de qualidade de produtos

O complexo é voltado ao atendimento das necessidades das empresas com tecnologia de ponta e profissionais altamente qualificados. A infraestrutura do LabSenai Alimentos montada no CetecSenai Dourados está auxiliando as indústrias da região no controle da qualidade dos produtos da área de alimentos. Para se ter uma idéia, durante todo o ano passado, primeiro ano de operação do laboratório já incluindo o CPA (Centro de Processamento de Alimentos), Prumo Alimentos (Programa de Unidades Móveis) e serviços técnicos e tecnológicos, a unidade atendeu 300 empresas da área de alimentos, realizando 4.765 ensaios físico-químicos e microbiológicos.

Além disso, para suprir as demandas apresentadas pela indústria, foram necessárias 987 horas de atendimento para concluir 17 consultorias em serviços técnicos e tecnológicos. A responsável pelo LabSenai Alimentos, médica-veterinária Stella Fernanda de Aquino Oliveira, ressalta que a infraestrutura da unidade é um complexo que utiliza tecnologia de ponta para atender as necessidades da indústria e conta com profissionais altamente qualificados, ambientes tecnicamente adequados, excelência de serviços e atendimento integral.

Ainda de acordo com Stella Oliveira, entre os serviços de consultoria realizados estão à implantação de programas de autocontrole, desenvolvimento de novos produtos, elaboração de manual de boas práticas de fabricação, procedimento operacional padrão e adequação de lay out. “As empresas precisam fazer sistematicamente o controle de qualidade dos produtos para atender as normativas dos órgãos fiscalizadores e o LabSenai Alimentos trabalha aplicando programas de autocontrole para que as indústrias possam melhorar a condição higiênica e sanitária dos seus produtos”, explicou.

Ela detalha também que, durante a consultoria, todo o processo produtivo industrial que tem início com o recebimento de matéria-prima, passando pela manipulação, industrialização, armazenamento e chegando a expedição, é aplicado nos modernos instrumentos de gerenciamento voltados para a qualidade. “Nesse processo, o LabSenai Alimentos atua desde a chegada da matéria-prima até as instalações e equipamentos, com os colaboradores e na metodologia de produção para alcançar, assim, a qualidade higiênico-sanitária do produto final que visa a empresa”, disse.

Entre as empresas do segmento de alimentos atendidas pelo LabSenai Alimentos estão o Frigorífico Mar & Terra, Frigorífico Boibras, Rede Big Beef, Apiário Flor Selvagem, Laticínios Imbaúba,

Laticínio Buritama, Laticínio Santa Heleine, Casa de Carnes Mendes e Biocar Biodiesel. “É com grande satisfação que temos essas empresas como clientes, pois isso demonstra o reconhecimento delas pelo serviço prestado pelo Senai de Dourados. No entanto, também temos consciência de que elas estão conosco pelos investimentos realizados em estrutura e pessoal”, destacou o gerente do CetecSenai Dourados, Gilberto Evidio.

O médico-veterinário Alfredo Vera Escalante, da Boibrás e da Big Beef, destaca que entre as atividades das duas empresas estão a desossa, os cortes especiais e a distribuição em suas casas de carnes e comércio varejista e para assegurar a higiene nesse processo produtivo e a qualidade do produto oferecido ao consumidor se faz necessário o apoio do LaSenai Alimentos. “A competência e idoneidade do Senai, o tornam um parceiro digno de nos ajudar a alcançar nossos objetivos de prover ao consumidor sul-mato-grossense alimentos de origem animal com qualidade, utilizando os padrões tecnológicos e higiênico-sanitários necessários, racionalizando alguns investimentos e recursos na área de qualidade”, afirmou.

Serviço: As indústrias interessadas nos serviços do LabSenai Alimentos de Dourados podem obter mais informações pelo telefone (67) 3425-5090

Fonte: Agora Campo Grande - Campo Grande/MS - Social - 13/03/2011 -

12 - Embrapa: apicultura

Veja o link para site da Embrapa (apicultura):
<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mel/SPMel/index.htm>

Apresentação - A apicultura é uma das atividades capazes de causar impactos positivos, tanto sociais quanto econômicos, além de contribuir para a manutenção e preservação dos ecossistemas existentes. A cadeia produtiva da apicultura propicia a geração de inúmeros postos de trabalho, empregos e fluxo de renda, principalmente no ambiente da agricultura familiar, sendo, dessa forma, determinante na melhoria da qualidade de vida e fixação do homem no meio rural.

O Brasil apresenta características especiais de flora e clima que, aliado a presença da abelha africanizada, lhe conferem um potencial fabuloso para a atividade apícola, ainda pouco explorado. Nesse sentido, a Embrapa, vem apoiando o desenvolvimento da apicultura no Brasil, especialmente na região Nordeste, por intermédio da Embrapa Meio-Norte, que tem como um de seus objetivos promover a geração e transferência de tecnologias, que visem à melhoria do desempenho do agronegócio apícola, contribuindo dessa forma, com o aumento de produtividade e a melhoria da qualidade dos produtos da colmeia.

Esse documento contém importantes informações, apresentadas de maneira prática, que juntamente com as ações de pesquisa e desenvolvimento que vêm sendo executadas nessa área, irão favorecer o aumento da competitividade do setor, tanto para o mercado interno, como para o externo, contribuindo para elevar o país a uma posição de destaque no mercado mundial de mel.

Maria Pinheiro Fernandes Corrêa - Chefe- Geral

13 - Própolis Vermelha pode ser aliada no tratamento da Aids

O grupo de pesquisa em Tecnologia e Controle de Qualidade dos Medicamentos, da Escola de Enfermagem e Farmácia da Universidade Federal de Alagoas (Ufal), coordenado pelo professor

Ticiano Gomes, está investigando as propriedades farmacológicas da própolis vermelha, encontrada no litoral alagoano. Já existem estudos em Cuba que comprovam que os flavonóides dessa substância são antirretrovirais, ou seja, inibem o crescimento do vírus da Aids.

A própolis vermelha já faz parte dos Arranjos Produtivos Locais em Alagoas, ou seja, já existem políticas de incentivo para a produção e comercialização desta substância, que está à venda em algumas farmácias de produtos naturais. “Desta forma, o interesse pela pesquisa é maior, já que a própolis vermelha é encontrada no litoral alagoano de Maragogi a Jequiá da Praia”, diz o professor Ticiano Gomes. A própolis é uma substância produzida pelas abelhas a partir de coletas na vegetação. Por isso, pode ter cores e propriedades diversas, dependendo do ecossistema local. A própolis vermelha de Alagoas tem características específicas, porque é produzida a partir da resina do rabo-de-bugio, planta encontrada nos manguezais.

Os flavonóides, que são compostos químicos encontrados nas plantas, extraídos da própolis vermelha já tem comprovação como antioxidantes, ou seja, retardam o envelhecimento das células. “Também já comprovamos nos nossos estudos que a própolis vermelha contribui para fortalecer o sistema imunológico, mas precisamos de equipamentos mais precisos para estudar as propriedades antirretrovirais (contra a Aids), como já foi comprovado em Cuba, e anticancerígenas”, esclarece Ticiano.

O pesquisador informa ainda que, como a própolis verde é mais comum, a pesquisa sobre esta variedade está mais avançada. “Mas, ultimamente, a própolis vermelha vem chamando a atenção do mundo, por isso a importância de realizar pesquisas sobre este fitoterápico produzido no Estado”, reforça o professor. “Estamos realizando aqui no nosso laboratório, com os recursos que temos, o isolamento dos constituintes químicos por spray drier, que possibilita uma avaliação por nanotecnologia”, explica o professor.

Segundo o professor, ainda será necessário investir nos equipamentos do laboratório para aprofundar as pesquisas e conseguir comprovar as propriedades químicas, fisicoquímicas, farmacológicas e toxicológicas da própolis vermelha. “Nossa pesquisa aqui na Ufal é recente. Tem menos de cinco anos. Ainda estamos equipando o laboratório, mas temos perspectivas de produzir boas pesquisas para a sociedade alagoana”, ressalta o pesquisador da Escola de Enfermagem e Farmácia (Esenfar).

Pesquisas e produtos - As pesquisas realizadas no grupo já conseguiram comprovar as ações antimicrobianas e antifúngicas. “Mas carecemos ainda de alguns recursos para estudar as propriedades anticancerígenas”, informa o professor e diz ainda que o laboratório de controle de qualidade dos medicamentos deve receber um aporte de recursos de 80 mil reais por meio de três projetos aprovados pelo CNPq para investimento em infraestrutura.

O grupo de pesquisa está desenvolvendo um método de cromatografia para o controle de qualidade da própolis in natura e de seus bioprodutos. “Como é uma matéria-prima que sofre alterações dependendo do clima e da vegetação, precisamos ter uma padronização do produto final. Com isso, queremos desenvolver pomadas e cremes à base de própolis, que podem ser utilizados como cicatrizantes, por exemplo”, diz Ticiano. O grupo de pesquisa em Tecnologia e Controle de Qualidade dos Medicamentos conta atualmente com dois alunos de iniciação científica, dois de inovação tecnológica, um mestrando de nutrição e um aluno de extensão. O mestrando, Walter Alvino, está inclusive desenvolvendo a dissertação dele sobre a própolis vermelha.

“A própolis vermelha tem largas possibilidades de aplicação. Podemos desenvolver xaropes à base

de própolis para utilização farmacêutica, podemos ter também o uso cosmético, como o xampu de própolis vermelha, que pode ser utilizada para combater a caspa, já que a substância combate os fungos, que são um dos motivos do surgimento da caspa e da queda de cabelo”, adianta o pesquisador.

Outras pesquisas e parcerias - Além da própolis vermelha, o grupo tem várias outras pesquisas em andamento. Uma delas é sobre o açafraão da terra, ou cúrcuma, que tem propriedades antiinflamatórias e anticancerígenas e que pode ser utilizada para combater o câncer intestinal. Outro importante trabalho realizado pelo grupo é no controle de qualidade dos medicamentos produzidos pelo Laboratório Farmacêutico de Alagoas, o Lifal.

“Temos uma parceria com o Lifal, tanto no controle de qualidade como na formação e capacitação dos técnicos que trabalham na instituição. O Lifal é ainda um campo de estágio para os nossos estudantes”, destaca o professor. dentro deste trabalho de controle de qualidade de medicamentos, o professor ressalta a pesquisa realizada entre 2005 a 2008 para avaliar os medicamentos antirretrovirais, utilizados para o tratamento de pacientes com Aids e que são distribuídos pelo Governo Federal.

Mestrado - O professor Ticiano Gomes adianta ainda que a Esenfar vai apresentar o projeto de Mestrado em Ciências Farmacêuticas. “O projeto será encaminhado para avaliação da Capes em julho deste ano e, se for credenciado, as aulas começam em março de 2012”, informa Ticiano. O mestrado será multidisciplinar e vai contar com a participação de pesquisadores do Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde (ICBS), Instituto de Química e Biotecnologia (IQB) e Faculdade de Nutrição (Fanut).

Fonte: Cada Minuto - Saúde - 14/03/2011

14 - Sobra poluição e faltam flores

O crescimento no uso de pesticidas, que são absorvidos pelas plantas e podem ser repassados ao pólen e ao néctar, surge como um relevante fator, de acordo com a ONU. O relatório mostra que, quando alguns pesticidas são combinados, formam um coquetel potencialmente letal que pode causar danos ao sentido de direção das abelhas e a sua memória. Os cientistas foram incapazes de identificar quais são os fatores mais importantes, sugerindo que outras pesquisas são necessárias. No ano passado, um projeto britânico de US\$ 16 milhões foi lançado para estudar o declínio das abelhas.

Pesquisadores estão preocupados que a redução no número de polinizadores, dado o crescimento global da população, possa levar a sérios problemas de abastecimento de alimentos no médio prazo. Das cem espécies vegetais que fornecem 90% dos alimentos do mundo, mais de 70 são polinizadas por abelhas, contribuindo com cerca de US\$ 200 bilhões por ano à economia global. Achim Steiner, diretor-executivo do Pnuma, afirmou: O ser humano fabricou a ilusão de que, no século 21, a capacidade tecnológica pode torná-lo independente da natureza. Abelhas mostram a realidade de que somos cada vez mais dependentes dos serviços da natureza em um mundo de quase sete bilhões de pessoas.

Fonte: Jornal de Santa Catarina - Blumenau/SC – Edição Impressa - 14/03/2011 -

15 - Produção de mel é destaque no Sertão de Alagoas

Atividades do APL Apicultura colocam o Estado em boa posição no mercado, ultrapassando Sergipe e Paraíba. APL Apicultura vem agregando valores à economia local a partir da produção de mel no Sertão de Alagoas. Foto: Tércio Cappello. A crescente produção de mel vem colocando o Brasil em um excelente lugar no ranking mundial de apicultura. Em Alagoas o índice também é crescente. O Estado, que antes não aparecia nas estatísticas do IBGE, já se encontra à frente de estados como Sergipe e Paraíba.

Com o apoio do Governo do Estado, por meio do Programa de Arranjos Produtivos Locais (PAPL), o APL Apicultura vem agregando valores à economia local a partir da produção de mel no Sertão de Alagoas. Criado em 2004, o APL Apicultura busca o desenvolvimento sustentável dos micro e pequenos negócios da cadeia produtiva do mel, apoiando os apicultores e demais empresários envolvidos na atividade. O nosso trabalho visa à geração de ocupação e renda, promovendo a preservação do meio ambiente, com melhoria das condições de vida das pessoas envolvidas. Prova disso são os números que apontam para um aumento de 151% na produção de mel. Entretanto, a produção do Estado ainda não é autossuficiente, pois importa produtos de outras regiões para abastecer o mercado interno. Mesmo assim, Alagoas teve um pulo significativo se comparado com estados vizinhos.

Merenda Escolar - O APL Apicultura conta hoje com 200 produtores, que produzem cerca de 100 mil toneladas de mel anualmente. Os agricultores contaram com capacitações técnicas, associativas e gerenciais, e cursos oferecidos pelo Sebrae em parceria com o governo do Estado. Uma grande conquista para os produtores de mel do Sertão de Alagoas foi a utilização do produto na merenda escolar. Com isso, passou a ser vendida uma média de 1.200 kg de mel mensalmente para prefeituras da região.

Fonte: Tendências e Mercado - Maceió/AL - Negócios - 14/03/2011 -

16 - Abelhas coletadas por bombeiros serão doadas para apicultores

Os agentes do Corpo de Bombeiros já estão recebendo treinamento para aprender a preservar os insetos. Em vez de serem mortas, elas são destinadas para produtores de mel. No Batalhão da Asa Sul, os agentes do Corpo de Bombeiros estão recebendo treinamento para capturar abelhas. Por mês, são registrados 300 chamados para retirar colméias que podem apresentar riscos para a população. Na quadra 110 Norte, uma colméia de marimbondos foi recolhida e solta em uma mata. “O marimbondo, como a abelha, é serviço emergencial porque eles atacam a comunidade. A pessoa pode ter alergia ao veneno de um ou outro, oferece risco sim”, destaca o major João Menegassi.

Na parte superior do museu da Torre de TV, os bombeiros encontram uma colméia de abelhas européias. “Já fui picada duas vezes, no pé e no rosto. No final da tarde não consegui dirigir, meu pé ficou uma bola”, conta a artesã Nonata Barbosa. A partir de agora, as abelhas coletadas pelos bombeiros serão preservadas e entregues ao Sindicato dos Apicultores. “Brasília é uma das cidades que produz o melhor mel do Brasil. É uma atividade rentável e na natureza é importante preservar o meio ambiente”, destaca o apicultor Luciano Goes.

Fonte: Brasília/DF - DFTV 2º Edição - 15/03/2011 -

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