

LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - MG: Cooperativa Nacional Apícola prevê aumento de 60% na produção neste inverno; 3 - Em SP, terapia com picadas de abelhas; 4 - Anvisa define regras para remédios específicos no Diário Oficial; 5 - Na fazenda, porcos selvagens, abelhas e reserva legal; 6 - Própolis verde agora é também produto exclusivo de Minas; 7 - Dourados vai produzir 60 toneladas de mel; 8 - Polén; 9 - Urcamp vai pesquisar praga das abelhas; 10 - Antibiótico natural, a própolis verde está em alta; 11 - Um cult rio-grandense; 12 - Dia do Mel: aproveite para experimentar a cerveja; 13 - Curso aborda ações da própolis.

1 - Momento de Reflexão

“A morte não pode ser pensada, pois é ausência de pensamento. Temos de viver como se fôssemos eternos.” - André Maurois

2 - MG: Cooperativa Nacional Apícola prevê aumento de 60% na produção neste inverno

Belo Horizonte/MG - A Cooperativa Nacional Apícola (Conap) já está se preparando para atender a demanda de produtos apícolas que tradicionalmente é maior no inverno. No período, a expectativa é que a produção da cooperativa cresça em 60% para acompanhar o consumo da população. O presidente da Conap, Irone Martins Sampaio, explica que esse aumento se justifica porque, no inverno, as pessoas reforçam a prevenção contra as doenças respiratórias, como bronquite e asma.

“Os produtos apícolas estão na fronteira do medicamento, são alimentos funcionais e têm muitas propriedades medicinais. Por isso, a tradição das pessoas com os produtos apícolas durante o inverno é antiga, já está incorporada à cultura”, afirma Sampaio. Na época mais fria do ano, os produtos mais vendidos são os sprays, os méis compostos com agrião, guaco, menta, gengibre e alecrim, e a própolis, que agora também é oferecida na versão verde - fruto de uma parceria com a empresa paulista Queen Própolis, que se aliou à Conap para produzir e exportar os produtos à base de própolis orgânica.

A Cooperativa Nacional Apícola trabalha com um mix de mais de 40 produtos, que incluem também extrato aquoso de própolis, tabletes de extrato concentrado de própolis, tabletes de pólen, mel puro e geléia real, entre outros. A Conap está localizada rua Hudson, 49 – Jardim Canadá, Nova Lima.

Fonte: Página Rural - Porto Alegre/RS - Notícias - 16/06/2011 -

3 - Em SP, terapia com picadas de abelhas

LAIS CATTASSINI - A dor das picadas de abelhas não se compara ao incômodo que Alice Tashiro, de 61 anos, sentia por causa da artrite reumatoide. Agora, ao menos uma vez por semana ela recebe 12 ferroadas pelo corpo, uma técnica chamada apiterapia, que tem sido aplicada por apicultores da capital e da Grande São Paulo. Consultado pelo JT, o Conselho Regional de Medicina do Estado de São Paulo (Cremesp) informou que não reconhece a técnica como prática médica e diz que os pacientes estão expostos a riscos.

A ideia é usar o veneno das abelhas para aliviar inflamações variadas. “A dor me travava. Com esse tratamento eu vou sentindo um alívio ao longo da semana”, garante Alice. Além de tratar a artrite, os criadores de abelhas garantem que a apicultura alivia enxaquecas, sinusite, bursite, artrose e até esclerose múltipla. “Serve para uma infinidade de doenças. Os pacientes costumam apresentar boas melhoras”, conta o apicultor Ivo Manno Júnior.

Conselheiro do Cremesp, Ruy Tanigawa lembra que as picadas podem provocar até mesmo choque anafilático, muitas vezes seguido de morte. “Existem pessoas que são alérgicas ao veneno, daí a possibilidade de quadros graves”, explica. Além disso, ele ressalta que todo tipo de tratamento deve ter uma comprovação científica de sua eficácia. “Um tratamento prevê diagnóstico médico prévio. É necessário, ainda, que haja acompanhamento de um profissional de saúde”, afirma.

Manno cobra R\$ 15 por sessão de apiterapia. Segundo ele, o corpo humano aguenta apenas 12 picadas – seria o suficiente para não ultrapassar o máximo de veneno que poderia ser metabolizado pelo organismo. O local da aplicação também depende da necessidade do paciente. Antes de iniciar o tratamento, contudo, ele conta que faz microaplicações. “É possível avaliar em 20 minutos qual será a reação da pessoa”, garante.

Mas os próprios apicultores admitem que, às vezes, surgem problemas. “Uma paciente não foi sincera quando disse que não teve reações alérgicas no teste que faço antes das aplicações. Coloquei quatro abelhas para a picarem na coluna e ela começou a passar mal. Foi direto para o hospital”, relata o apicultor Antônio Padovani, mais conhecido como Toninho das Abelhas, que faz aplicações do veneno gratuitamente em São Caetano do Sul, na Grande São Paulo.

Em geral, conta Padovani, sua primeira sessão é para avaliar se o paciente pode desenvolver alguma reação ao veneno. “Faço uma microaplicação. Diferentemente do tratamento, não deixo o ferrão”, explica. Se o paciente apresentar vermelhidão na pele ou coceira, diz ele, as aplicações não podem ser feitas. “Mas não sou terapeuta”, admite. “Faço esse serviço para a população.”

Veneno injetado - Durante as sessões com Padovani, as abelhas são instigadas a picar o paciente. Ele faz aplicações na coluna cervical e o número de picadas depende do grau de tolerância e da familiaridade do paciente com o tratamento. “A abelha demora 10 minutos para injetar todo o veneno. É esse o tempo em que deixo o ferrão no paciente”, explica. Ele conta que aprendeu a técnica com outros terapeutas.

No caso de Alice, as aplicações são feitas também nas mãos. “Por causa da doença meus dedos ficaram tortos”, afirma. Segundo ela, a apiterapia melhorou sua saúde. “Antes eu tinha dificuldade para me movimentar. Hoje, consigo fazer tudo de maneira confortável”, completa. Ela trocou o tratamento médico convencional pelas aplicações com abelhas. “É mais barato e eu não tenho mais problemas de estômago por causa do remédio”, justifica. Essa opção, no entanto, não é recomendada pelos especialistas.

O apicultor Armindo Vieira do Nascimento Júnior também trabalha com a apiterapia. Mas ele diz que, além do veneno, outras substâncias ligadas às abelhas podem beneficiar a saúde: mel, própolis, pólen e geleia real, por exemplo. “A ideia é fazer do seu alimento um remédio, incorporá-lo no dia a dia”, afirma.

Fonte: Jornal da Tarde - SP - Cidade - 19/06/2011 -

4 - Anvisa define regras para remédios específicos no Diário Oficial

Resolução atende produtos que não se enquadravam em outras categorias. Normas preenchem lacuna para registro de medicamentos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) definiu as regras para definição da classe de remédios específicos - medicamentos que não se enquadram nas outras categorias: "genéricos", "novos", "fitoterápicos", "biológicos", "dinamizados" e "similares". A resolução foi publicada no Diário Oficial nesta sexta-feira (17).

São exemplos de medicamentos específicos soluções médicas usadas em hemodiálise e enemas, drogas obtidas a partir de tecidos e órgãos de animais (opoterápicos) e produtos de origem vegetal que tenham sofrido alterações químicas. Os antiácidos também estão incluídos no grupo de substâncias específicas. O texto da resolução dá exemplo de substâncias como o própolis - resina produzida por abelhas a partir de vegetais - e compostos feito a partir da cânfora - substância obtida a partir de planta medicinal oriental.

Veja a resolução completa nas páginas do Diário Oficial a partir da página 79: <http://www.in.gov.br/imprensa/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=79&data=17/06/2011>.

A resolução foi elaborada pela diretoria colegiada da Anvisa e pretende atender a uma demanda para aprovação desses produtos no Brasil. "Existia uma dificuldade para esses produtos serem aprovados no país", afirma Norberto Rech, gerente de medicamentos da Anvisa. Rech explica que a criação das normas servem para que a Anvisa possa controlar o uso de medicamentos que não podiam ser classificados antes.

Por serem analisados individualmente, as exigências para a aprovação serão estudadas caso a caso. "Como são remédios registrados para fins específicos, não será possível transformá-los em genéricos", diz o gerente. A resolução ainda impede que todo medicamento que for classificado como específico pela Anvisa receba registro para as outras categorias de remédios.

Fonte: DouradosAgora - Ponta News - Saúde - 20/06/2011 -

5 - Na fazenda, porcos selvagens, abelhas e reserva legal

Por Andrea Vialli, estadao.com.br - Dono de uma fazenda de 200 hectares em São Simão, a 300 quilômetros da capital paulista, Paulo Nogueira-Neto garante: metade da propriedade é composta por vegetação preservada do Cerrado. A área preservada vai além do que pede a reserva legal. Temos de conservar o Cerrado porque ele é quase impossível de se replantar, diz o ambientalista. Pelo atual Código Florestal, o proprietário de terra nos biomas Cerrado e Mata Atlântica deve manter 20% da área com mata nativa, a chamada reserva legal.

No campo, ele se dedica a duas de suas maiores paixões na área de ecologia: a criação de abelhas indígenas sem ferrão e de caititus, espécie de porco selvagem do continente americano. Nogueira-Neto é professor titular de Ecologia pela Universidade de São Paulo (USP) e se aposentou da função em 1992. Hoje, vê com alegria o retorno da floresta no interior de São Paulo. Em minhas viagens pelo Estado, vejo as matas renascendo em lugares impróprios para a agricultura mecanizada, como os morros mais íngremes, diz.

Fonte: MSN Brasil - São Paulo/SP - Estadão - 19/06/2011 -

6 - Própolis verde agora é também produto exclusivo de Minas

Pesquisa da Funed determina características do produto e contribui para reconhecimento e

tipificação da própolis verde para exportação. A própolis é uma substância produzida pelas abelhas com a resina que protege algumas plantas, é usada pelo inseto para vedar frestas da colmeia e, pelos homens, como remédio natural contra, por exemplo, inflamações de garganta. No caso da própolis verde, uma pesquisa da Fundação Ezequiel Dias (Funed) identificou que sua produção está relacionada com a resina de uma planta exclusivamente brasileira, especificamente da espécie encontrada em algumas regiões de Minas Gerais: a *Baccharis dracunculifolia*, mais conhecida como alecrim ou vassourinha do campo.

A planta é encontrada também no nordeste do estado de São Paulo, na região de Franca, mas a pesquisa revela que a própolis produzida em 102 municípios de Minas foi pesquisada, identificada e, por isso, obteve junto ao IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária), em parceria com o Ministério da Agricultura, a outorga para a denominação da origem do produto.

Nos estudos, pesquisadores verificaram que, quando insetos da espécie *Baccharopelma baccharidis* entram em contato com o alecrim do campo, estimulam a planta a produzir substâncias de defesa que atraem as abelhas *Apis Mellifera* que produzem a própolis verde a partir da coleta desses resíduos. As pesquisas feitas na Fundação determinaram as características da própolis verde mineira (aroma, sabor, coloração, aspectos físico-químicos, microbiológicos, microscópicos e indicações terapêuticas, origem botânica e os parâmetros biológicos associados à produção de própolis verde), a forma de produção, o tipo de alimentação ministrada às abelhas, o procedimento de coleta, transporte e armazenamento da própolis, o meio geográfico, características ambientais e do solo.

A Diretora de Pesquisa e Desenvolvimento, Esther Margarida Bastos, autora desse estudo, iniciou as investigações da própolis em 1992 e ressalta a importância de se legitimar um produto tipicamente mineiro. “A denominação de origem é o resultado de um trabalho de pesquisa de vários anos que está sendo transferido para a cadeia apícola. Esta certificação garante a procedência de um produto tipicamente mineiro, dando credibilidade a própolis verde no mercado internacional, além de agregar valor ao produto, protegendo produtores e consumidores”, afirma ela.

Denominação da Própolis - A denominação é uma certificação, que reconhece produtos cujas qualidades ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem numa área geográfica delimitada e é o primeiro passo para que possa ser feito o pedido da patente junto ao INPI (Instituto Nacional de Proteção Industrial).

Essa foi a primeira denominação de origem para a própolis verde no Brasil foi outorgada pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) a partir de estudos realizados pela Diretoria de Pesquisa e Desenvolvimento da Funed. A denominação se deu por meio da Portaria nº 1138 de 2011, que definiu as regiões produtoras de Própolis Verde no Estado, composta por 102 municípios mineiros. A chancela foi dada em parceria com o Ministério da Agricultura.

Os produtores dos 102 municípios serão certificados pelo IMA após o depósito da patente e poderão agregar um selo de autenticidade ao produto. Nesse caso, o depósito de patente deve ser feito por uma entidade que representa a cadeia apícola no Estado de Minas Gerais, Federação Mineira de Apicultura (FEMAP-MG), em colaboração com a Funed e com a Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas (Fapemig).

Produto de Interesse - Estima-se que são produzidas mais de cinco toneladas de própolis verde por mês em Minas Gerais. O produto já despertou a curiosidade e interesse da comunidade científica do Brasil e também de outros países, como o Japão, que vem investindo na pesquisa do potencial

terapêutico da própolis contra o câncer. Na Funed, há estudos para o desenvolvimento de medicamentos a partir do produto. A Diretora de Pesquisa, Esther Bastos, completa que a conquista da denominação de origem da própolis verde de Minas Gerais incentivará investigações futuras na Fundação para a construção de novos processos de denominação. “Não só a própolis mineira como também seus subprodutos serão valorizados, como os medicamentos que estamos desenvolvendo à base desta resina”, diz.

Fonte: Portal Dia de Campo - Rio de Janeiro/RJ - Notícias - 17/06/2011 -

7 - Dourados vai produzir 60 toneladas de mel

A cidade de Dourados vai produzir este ano 60 toneladas de mel. A expectativa é do presidente da Cooperativa de Apicultores de Mato Grosso do Sul, Serilo Gardin. Segundo ele, o momento é de recuperar os recordes já alcançados por Dourados na produção de mel. Ele explica que há 10 anos a cidade gerava mais de 70 toneladas do produto mas devido ao clima dos últimos anos, desfavorável para a apicultura, a média de produção caiu para cerca de 45 toneladas ao ano.

De acordo com o presidente, houve temporadas de muita chuva ou muita seca, que prejudicaram os trabalhos das colméias, baixando a produção. Este ano, segundo o produtor, já houve melhora na primeira safra, no início do ano, o que deve se repetir na segunda coleta de produção. “Basta torcer para que o bom Santo Pedro decida manter o clima”, brinca.

Segundo o presidente, outro motivo de preocupação para os produtores é a expansão da cana de açúcar em Dourados. “As abelhas acabam sendo atraídas por secreções da planta da cana e produzem melado ao invés de mel. A diferença está no gosto e na composição do produto. O mel floral é rico em sais minerais, cálcio, fósforo, ferro e proteínas. O melado só tem sacarose e não tem valor comercial”, explica, observando que defensivos agrícolas utilizado nas lavouras são motivo de preocupação para morte de abelhas.

Serilo diz que hoje Dourados conta com 20 produtores de mel. A maioria atua na cooperativa. Cerca de 80% da produção é comercializado dentro do próprio município e o restante encaminhado para Campo Grande. O quilo do mel é vendido para entrepostos no valor de R\$ 5 e revendido a uma média de R\$ 10.

Durante o ano, a apicultura movimentou a economia do município em cerca de R\$ 1,5 milhão. Ele diz que o desafio para os produtores é conseguir incentivos. “Apesar da cooperativa, a aquisição de financiamentos ainda é difícil porque muitos não se enquadram no perfil exigido pelo banco. Ainda existe burocracia e os impostos, apesar de amenos devido a cooperativa, ainda poderiam ser menores”, destaca.

Tecnologia - A tecnologia contribuiu para avanços significativos na produção de mel em Dourados. De acordo com o gerente do Apiários Flor Selvagem, Taiuan Aguiar Quadros de Oliveira, há 10 anos a empresa realiza a modificação genética de abelhas rainhas. A inovação rendeu à empresa prêmios de destaque em nível nacional, em 2007. Na época o estudo era desenvolvido pelo pesquisador Osvaldo Carbonari.

Conforme Taiuan, algumas abelhas rainhas tem maior pré disposição para a produção da geléia real. Elas são reproduzidas geneticamente. Com o aumento de abelhas com potencial superior para a produção, aumenta a geração do produto. Segundo Taiuan a iniciativa foi necessária porque Dourados, devido a exploração de soja e cana não tem reserva de florada. De 30 quilos produzidos

por colméia, Dourados passou a produzir entre 40 e 60 quilos por caixa. A produção chegou a 120 quilos por colméia.

A empresa sozinha produz atualmente mais de 12 toneladas de mel e a expectativa para este ano é de aumentar ainda mais a produtividade. Segundo Taiuan, uma parceria com a Universidade Federal da Grande Dourados(UFGD) estuda a possibilidade de Dourados produzir o própolis. A pesquisa já está em andamento e a previsão é de que até o fim deste ano haja um resultado preliminar sobre a viabilidade do projeto.

Dia do Mel - O mel é um alimento natural produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores. Por conta disso varia de cor, aroma e sabor conforme as floradas de cada região. Ao contrário do que muitos pensam, o mel puro cristaliza, principalmente com baixas temperaturas. Portanto, a cristalização é a garantia de que o mel é puro e natural, já que os falsificados (açúcar invertido) não cristalizam.

O produto fortifica o organismo contra doenças da garganta, gripes e resfriados, estimula a atividade cerebral, melhorando a memória; auxilia tratamentos contra anemia e raquitismo; fortalece e regula as funções intestinais; tem poder bactericida e antibiótica; é um poderoso tônico para o coração; previne o envelhecimento precoce; possui potencial laxativo e fortalece os ossos.

Fonte: Dourados Agora - Rádio Caçula - Três Lagoas/MS – Dourados - 21/06/2011

8 - Polén

Não é só para as abelhas que o pólen, aqueles grãosinhos que elas colhem das plantas, são benéficos. Nossa alimentação também é muito beneficiada quando passamos a incluir o pólen no cardápio. Uma colher de sopa diariamente favorece a saúde e aumenta a energia.

Além de seu valor nutritivo, o pólen, unido a saliva das abelhas, que possui muitas vitaminas e enzimas, ajuda a manter a saúde. Isso graças à elevada concentração de proteínas que os grãos possuem, que é bastante semelhante ao leite integral. Os flocos do pólen também são fontes de gorduras, como alguns ácidos graxos, que não só aumentam a disposição e a energia, como ajudam a eliminar o colesterol ruim (LDL). Isso acontece graças à presença de vitaminas C e a E, que combatem os radicais livres, moléculas responsáveis pela deterioração das células. O pólen também possui vitamina B2, que ajuda a prevenir a catarata e sensação de fadiga nos olhos.

Fonte: VEJA On-line - São Paulo/SP - Notícias - 23/06/2011 -

9 - Urcamp vai pesquisar praga das abelhas

Os professores Artur Barreto, Paulo Siqueira e Fernando Menezes do Centro de Ciências Rurais,.....estão elaborando projeto de pesquisa para ser aplicado ainda em 2011, sobre a infestação de varroa - uma espécie de parasita - em larvas e abelhas adultas da região. O delineamento experimental será na forma de blocos casualizados com seis repetições em quatro apiários do município de Bagé. Os objetivos são determinar a intensidade da praga e sugerir manejos e métodos de controle.

Os pesquisadores informam que a Varroa destructor é um ácaro de um milímetro que parasita a abelha doméstica, prendendo-se em seu corpo e sugando sua hemolinfa (sangue das abelhas). O seu estágio larval acompanha o desenvolvimento da larva da abelha e desde aí já causa prejuízos,

enfraquecendo-a e transmitindo-lhe doenças viróticas. No estágio adulto, a varroa fêmea (somente as fêmeas chegam ao estado de praga), causa grande estresse à abelha debilitando-a e favorecendo o abandono da colmeia. Infestações severas podem causar prejuízos significativos à apicultura.

O varroa é favorecido por climas subtropicais e frios, não prosperando em climas quentes. Por isso se diz que no Brasil o ácaro não chega a níveis de dano. Não se pode dizer a mesma coisa do Rio Grande do Sul, onde a praga pode ser prejudicial, já que o nosso clima é mais ameno. A abelha africanizada, que povoa a nossa região, é bastante tolerante ao ataque deste ácaro e normalmente mantém os níveis de infestação em taxas razoáveis. Artur Barreto destaca que em países mais frios, a abelha é mais sensível, há a necessidade obrigatória do controle por acaricidas, sob pena de alta mortalidade de abelhas. Nestes casos são feitos trabalhos de pesquisa para determinar o nível de infestação, a intensidade e a forma de aplicação dos controladores.

“Em nossa região, nos últimos anos, alguns apicultores estão introduzindo acaricidas de princípios ativos diversos e de forma aleatória, sem o conhecimento do nível de infestação, nem de métodos de controle, ou seja, sem saber da sua real necessidade. Os resultados obtidos também não são claros. Esta utilização de biocidas nas abelhas, sem recomendação técnica e critérios de aplicação pode acarretar a presença de resíduos no mel e na cera baixando a qualidade destes produtos, dificultando a sua comercialização”, alerta. Tal situação pode levar ao desenvolvimento de cepas resistentes do ácaro, que depois serão de difícil controle. “Há que se verificar, ainda, a relação custo-benefício. Será que o apicultor não está desperdiçando dinheiro num controle pouco eficaz?”, questiona Barreto.

Fonte: Jornal Minuano - Bagé/RS - Últimas Notícias - 27/06/2011 -

10 - Antibiótico natural, a própolis verde está em alta

Antibiótico natural e muito usado no combate às enfermidades, o própolis verde está em alta entre os pesquisadores para ser usado como suplemento alimentar e preventivo de diversos tipos de doenças. Na odontologia, o produto também ganha espaço nas pesquisas. O clima de Minas Gerais favorece a produção, que acaba de ganhar um peso a mais no estado: o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) estabeleceu em maio a primeira denominação de origem para o própolis verde no Brasil, através da Portaria nº 1138, de 2011.

A região de própolis verde no estado é composta por 102 municípios mineiros localizados em áreas de produção dos associados da Federação Mineira de Apicultura (FEMAP-MG). Minas produz 29 toneladas de própolis ao ano, sendo que 20 são de própolis verde, segundo a Cooperativa Nacional de Apicultura (Conap). A denominação de origem é uma certificação que reconhece produtos cujas qualidades ou características se devem principalmente ao meio geográfico. O gerente de certificação do IMA, Marco Antônio Vale, afirma que o reconhecimento ajuda a agregar valor ao própolis verde, que passa a ter maior abertura de mercado. “Os maiores consumidores de própolis são as indústrias farmacêuticas e os asiáticos. A denominação dá mais confiabilidade ao processo de negociação”, diz Vale.

A Organização Mundial do Comércio (OMC) estabelece que para entrar no mercado externo o própolis deve ter a presença de flavonoide (princípio que combate o radical livre) e ausência de metais pesados. O grande diferencial do própolis verde produzido em Minas é a presença de um fenólico chamado artepelin – C (princípio ativo que ajuda a combater o câncer). “Minas tem regiões com elementos essenciais para o artepelin – C no própolis, com altitude de 750 a 1,4 mil metros e temperatura média de 25 graus”, observa Irone Martins Sampaio, presidente da Conap.

A origem botânica desse própolis no estado é o alecrim do campo, encontrado nas vassourinhas do Cerrado. “O própolis verde está na fronteira entre o alimento e o medicamento. É um alimento com propriedades funcionais. Os japoneses compram o própolis porque sabem da forte presença do artepelin – C”, explica Sampaio. O produto, diz, cria no organismo uma resistência contra inúmeras doenças, inclusive o câncer.

O própolis verde é encontrado principalmente no Sul de Minas e Região Central, em cidades como Entre Rios, São João del-Rei, Belo Vale, Presidente Bernardes, Barbacena, Formiga, Muzambinho, Viçosa e Patrocínio. Em algumas regiões, como Entre Rios, Sampaio afirma que a produção tem sido feita com percentual grande de artepelin -C, em torno de 11,6%.

Cura na boca - O professor de patologia bucal da Faculdade de Odontologia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Vagner Rodrigues Santos, tem realizado estudos dos efeitos do própolis verde em micro-organismos que causam lesões na boca, como gengivite, candidíase, cárie, aftas e herpes. Inicialmente foi feito um trabalho com extrato alcóolico e gel de própolis em pacientes portadores de candidíase bucal. “O resultado mostrou-se eficaz quando comparado com outros antifúngicos usados para esse tratamento”, revela Santos.

A pesquisa conta com a participação de mestrandos e docentes da unidade, alunos de iniciação científica, professores do Departamento de Química, do Instituto de Ciências Exatas (Icex), da Escola de Farmácia e da Faculdade de Odontologia. Há dois anos, o grupo passou a oferecer atendimento especial a pessoas com câncer de cabeça e de pescoço que têm disfunção provocada pela radioterapia, conhecida como “boca seca”, caracterizada por pouca ou nenhuma produção de saliva.

Segundo o professor, a saliva protege a boca e controla o crescimento exagerado de micro-organismos potencialmente patogênicos. Se ela existe em quantidade insuficiente, a pessoa pode desenvolver mucosite (inflamação da mucosa) com sobreposição de outras doenças, como a candidíase bucal, popularmente chamada de sapinho. “Esse quadro deixa o paciente mais vulnerável. Ele sente dor até mesmo quando fala ou se alimenta”, diz Santos.

Para aliviar o mal-estar, o grupo de pesquisa criou um gel à base de própolis que lubrifica a boca e traz conforto. Os resultados mostram que pacientes submetidos ao processo não desenvolvem mucosite, e, quando ela já existe, a complicação regride. “Em muitos pacientes, quando aplicamos o gel, a mucosite desaparece em até uma semana. E quando o gel é aplicado antes da radioterapia, a inflamação nem chega a aparecer. Isso se justifica pelos efeitos analgésico, anti-inflamatório e antimicrobiano do própolis”, diz o professor.

O grupo também já fez uso do própolis contra a cárie. Foram identificados 14 extratos de própolis disponíveis no mercado de Belo Horizonte, vários deles provenientes de outros estados. As amostras foram utilizadas em testes in vitro para combater os micro-organismos patogênicos. Os experimentos mostraram que todas elas eliminam e inibem o crescimento desses micro-organismos danosos à saúde bucal em maior ou menor grau.

O professor conta que foi feita uma pesquisa com alguns voluntários com alta susceptibilidade a cáries. Por motivos que podem envolver genética, questões sociais e hábitos de higiene, essas pessoas têm entre 100 milhões e um bilhão de bactérias na boca, número suficiente para causar cáries. Quando elas utilizam o gel e o enxaguante bucal à base de própolis por 20 dias, esse número cai para entre 10 mil e 100 mil.

Propriedades - Antibiótico natural, é eficaz no tratamento de gripes, resfriados, inflamações de garganta, bronquites, úlceras. Anti-inflamatório; anestésico, acelera a cicatrização e alivia queimaduras. Suplemento alimentar, preventivo.

Instruções de uso - Pode ser ingerido de preferência com água fria ou morna, sucos ou leite, pela manhã. Sugere-se de 15 a 20 gotas para crianças ao dia e 15 a 30 gotas ao dia para adultos.

Indicações - Em afecções inflamatórias superficiais, como estomatite, amigdalite, gengivite, piorreia alveolar, hemorroidas. No caso de estomatite e inflamações da garganta, o extrato alcoólico atua melhor no sintoma, uma vez que cria uma película protetora no local onde foi passado. É indicado para recuperação do estado de fadiga. Em formato de enxaguante bucal, ajuda no ataque a bactérias que causam cáries. É sugerido para reduzir as ulcerações e inflamações e amenizar os sintomas do reumatismo, diabetes, hipertensão. Fortalecimento da ação imunológica pela ação de linfócitos, estimulação do organismo enfraquecido, redução dos efeitos colaterais de anticancerígenos e radioterapia. Prevenção e tratamento de pneumonia crônica e bronquite infantil. Tratamento de queimaduras graves e efeitos sobre doenças dermatológicas.

Fonte: Do Estado de Minas - Diário de Pernambuco - Recife/PE - Brasil - 27/06/2011 -

11 - Um cult rio-grandense

Nana Tucci - O Estado de S.Paulo - Cambará do Sul, nos Campos das Serras Gerais, divisa do Rio Grande do Sul com Santa Catarina, tem a maior concentração de cânions do Brasil. Mas, além deles, há uma outra atração imperdível ali: o mel branco. É uma variedade rara de mel, com uma incomum cor esbranquiçada, sabor suave e levemente floral. A doçura equilibrada e a cremosidade intensa revelam inegável potencial gastronômico. Chegando lá você vai saber o que fazer com ele. Comer com um pedaço de pão, uma bola de sorvete, usar no molho da salada, para adoçar o chocolate quente, são inúmeras as maneiras de aproveitá-lo.

O mel branco é cult. Só existe ali. Por quê? Para começar, por causa de duas espécies de árvores, a carne-de-vaca (*Clethra scabra*) e gramimunha (*Weinmania paulliniifolia*). É o néctar de suas flores que atrai as abelhas produtoras do mel branco. São apenas duas espécies, que produzem dois tipos de mel branco. O mais comum é o da abelha (*Apis mellifera*). Mas o mel considerado uma preciosidade é produzido por uma abelha sem ferrão, nativa do Rio Grande do Sul, popularmente chamada de guaraipe (*Melipona bicolor schencki*).

Obtido por pouquíssimos apicultores locais em quantidades pequenas - são apenas 15 kg por safra -, o mel branco de guaraipe custa sete vezes mais (R\$ 70 o quilo) que o de abelha melífera (R\$ 10, o quilo). É também mais perfumado - carrega 90% do perfume da flor - e tem uma consistência mais líquida. As abelhas guaraipe só zanzam em matas fechadas.

Logo, para atraí-las, é preciso ter um pedaço de terra bem preservado. Mas não é só isso. Não importa a variedade, o mel branco é sempre exigente em relação às condições climáticas. No caso, isso significa pouca chuva. Quando chove muito as abelhas não conseguem agir e as flores caem das árvores - é um equilíbrio muito delicado, considerando que sua florada ocorre no verão, em janeiro e fevereiro, meses tradicionalmente chuvosos.

Em outras palavras: em anos de muita precipitação, não há como obter este mel. E neste caso, só resta correr atrás dos estoques de safras passadas (foi o que aconteceu, aliás, em 2011). Nesta

década, a safra de 2005 foi melhor. Rendeu 500 toneladas. Cambará do Sul tem menos de 7 mil habitantes e mais de 100 apicultores. A produção local de mel é de 200 toneladas por ano, apenas um quarto do total é de mel branco: 50 toneladas. Além das duas espécies de abelhas produtoras do mel branco, encontram-se por ali outras 46 raças de abelhas. Daí a fama da cidade de ser "a capital do mel". Há duas décadas, entre abril e maio, a cidade atrai visitantes para a Festa do Mel.

"O mel branco agora já está conhecido, mas antigamente a gente ia vender e o pessoal duvidava que fosse mel", conta Irineu de Castilho, apicultor há 29 anos. A rotina dele, que envolve a extração de mel na companhia da mulher e da filha, Leci e Ediane, parece uma cena de Um Doce Olhar, o filme turco vencedor do Urso de Ouro de 2010, que mostra o cotidiano de um apicultor (no original "Bal", que significa mel em turco). Para mostrar seu mel branco aos visitantes o trio de apicultores criou um passeio que começa com uma visita ao apiário e termina na fábrica familiar onde o mel é processado, no Centro (Rua Dona Úrsula, 879, 0/xx/51 3251-1101).

Fonte: Estadão - São Paulo/SP - Suplementos - 23/06/2011 -

12 - Dia do Mel: aproveite para experimentar a cerveja

Encontre o produto em uma das unidades do Mr. Beer Cervejas. Colorado Appia- Fabricada desde 1997, atualmente é a mais consumida entre as fabricadas pela Cervejaria Colorado e vem conquistando cada vez mais apreciadores em todo o mundo. Sua composição é feita basicamente de água, cevada, trigo maltado, lúpulo e fermento ingleses, com processo de fabricação médio de 28 dias. Tem sabor levemente adocicado, por receber Mel de Laranjeira em sua composição, liberando um aroma cativante. Não é filtrada, por isso tem aspecto opaco, e apresenta 4,5% de teor alcoólico.

Fonte: Brasil Fashion News - Blog - 22/06/2011 -

13 - Curso aborda ações da própolis

Estão abertas, até o dia 7 de julho de 2011, as inscrições para o 1º Curso de Extensão Universitária sobre Própolis, que será realizado no período de 11 a 13 de julho, no Instituto de Biociências (IB) da Universidade Estadual Paulista (Unesp), câmpus de Botucatu. O objetivo da atividade é difundir conhecimentos sobre as ações biológicas da própolis, que é uma resina produzida pelas abelhas. Entre os conteúdos abordados estarão geoprópolis, atividades imunomoduladora, antimicrobiana, antitumoral e antioxidante da própolis, composição química, fontes vegetais, efeitos colaterais e perspectivas sobre pesquisas com própolis.

O curso tem como público-alvo pesquisadores, pós-graduandos, alunos de graduação e demais pessoas que tenham interesse no assunto. Serão oferecidas 50 vagas e as inscrições, que custam R\$ 25, devem ser feitas neste link. Os primeiros cinco alunos do Ensino Médio que demonstrarem interesse pela atividade estarão isentos da taxa. Mais informações podem ser obtidas com o professor José Maurício Sforcin, coordenador do curso, pelo e-mail sforcin@ibb.unesp.br.

Fonte: Zoonews - Notícias - 22/06/2011 -Universidade Estadual Paulista - Instituto de Biociências - Assessoria de Comunicação do IB

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