

---

## **LEIA NESTA EDIÇÃO**

1 - Momento de Reflexão; 2 - EBDA estimula produção de própolis vermelha no Sul da Bahia; 3 - Chapada Diamantina produz mel orgânico certificado; 4 - Embalar e proteger; 5 - PARCEIROS DO PROJETO HONEY FROM BRASIL PARTICIPAÇÃO DA FEIRA APIMONDIA 2011 NA ARGENTINA; 6 - Nutricionista fala sobre produtos derivados das abelhas; 7 - Homem ganha a vida caçando abelhas em Franca; 8 - Apicultura, apicultor e fogo florestal; 9 - Apicultores iniciam trabalhos; 10 - Benefícios do Mel para a Saúde; 11 - Empório do Mel tem um portfólio completo de produtos à base de mel.

---

### **1 - Momento de Reflexão**

"Assim como o sol derrete o gelo, a gentileza evapora mal entendidos, desconfianças e hostilidades". - Albert Schweitzer

---

### **2 - EBDA estimula produção de própolis vermelha no Sul da Bahia**

EBDA estimula produção de própolis vermelha no Sul da Bahia. O Litoral Sul da Bahia possui uma extensa área de manguezais, peculiaridade que contribui para a exploração natural de um novo produto ligado à área apícola: a própolis vermelha. A substância é produzida pelas abelhas, principalmente, a partir da resina de uma planta muito comum nos mangues da região, a *Dalbergia ecastophyllum*, conhecida popularmente como rabo-de-bugio ou rabo-de-bugio.

Ao analisar essa característica regional, aliada ao alto valor de mercado da própolis vermelha, que pode ser comercializada por até R\$ 450 o quilo, e a pequena exploração do produto, na região, a Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária da Bahia (Seagri), por meio da gerência regional da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) de Itabuna, começou, em 2010, a incentivar os apicultores da região a trabalhar com esse produto, para aumentar a renda familiar.

O técnico da EBDA do escritório de Ilhéus, Welton Clarindo, vem buscando atualizações sobre técnicas e manejos para a alta produtividade, junto a apicultores que já trabalham desde 2007 com a própolis vermelha na região, repassando-as para os iniciantes. "Essa produção não é bem difundida entre os apicultores daqui. Na nossa região, pode-se chegar a três vezes mais o volume produzido por colmeia de outros estados", afirma Clarindo. Há quem pense que a planta, da qual é retirada a resina, só existe no estado de Alagoas, o que, segundo o técnico da EBDA, é um mito, pois pode ser encontrada desde o sul do Estado de São Paulo até o norte da Flórida, bem como em regiões costeiras da África. Porém, somente no Nordeste brasileiro ocorre a exsudação (sangramento) natural da resina.

Treinamento ao produtor - O produtor João Carlos de Souza, administrador da Fazenda São Jorge, localizada no município de Una - região de Maruí - é um dos apicultores que recebem assistência técnica da EBDA para a produção da própolis vermelha. Ele diz que a Bahia tem potencial para se tornar, a curto prazo, o maior produtor de própolis vermelha do Brasil. "Seguindo à risca as orientações na execução das práticas, o resultado é colheita certa", diz otimista o produtor. Apicultores treinados e trabalhando com a própolis vermelha atuam em pelo menos seis municípios do litoral sul baiano. De acordo com o técnico Clarindo, o grupo é formado por 21 produtores, sendo a produção mensal estimada em torno de 20 kg, quantidade ainda considerada pequena se comparada com outros produtos apícolas da região. A maior parte da produção é vendida para uma

empresa, que exporta, principalmente, para o Japão.

Atuação pioneira - O biólogo e apicultor Jean Carvalho, do município de Canavieiras, é o pioneiro dessa produção, na região. Segundo ele, a própolis vermelha do Sul da Bahia faz sucesso no mercado por ter uma alta qualidade e ser produzida, sem interrupções, todo o ano. "O valor anual que eu arrecado com a própolis vermelha é 10 ou 12 vezes superior ao obtido com a produção de mel", diz o produtor, que abandonou a produção de mel e hoje só trabalha com a própolis vermelha.

Enquanto a própolis vermelha é utilizada pelas abelhas para selar as frestas das caixas e proteger as colmeias contra fungos e bactérias, o homem vem desenvolvendo pesquisas em dois sentidos: nos Estados Unidos, no tratamento dos sintomas neuro-vegetativos da tensão pré-menstrual (TPM) e da menopausa; e no Japão, na minimização dos efeitos dos radicais livres. Devido a essa grande ação terapêutica, a própolis vermelha tem alto valor comercial, com uma diferença de preço, em relação à própolis comum, de até R\$ 410,00.

Mais informações sobre a Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - Av. Dorival Caymmi, 15.649 - Itapuã - CEP 41635-150 - Salvador/BA - Telefone: (71) 3116-1800 - Fax: (71) 3375-1145  
Gerência Regional de Itabuna - E-mail: [gerencia.itabuna@ebda.ba.gov.br](mailto:gerencia.itabuna@ebda.ba.gov.br).

Fonte: Rural Centro - Geral - 15/08/2011 -

---

### **3 - Chapada Diamantina produz mel orgânico certificado**

Com uma produção anual de 15 toneladas de mel de abelha orgânico, o Vale do Capão – distrito do município de Palmeiras, na Chapada Diamantina – é destaque nacional. Os apicultores locais estão vinculados à Associação de Apicultura do Vale do Capão (Flor Nativa), que obteve a certificação de qualidade do Instituto Biodinâmico (IBD).

Na década de 90, os técnicos da Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA) perceberam o potencial regional para a produção do mel e passaram a capacitar os agricultores. A empresa promoveu curso de iniciação à apicultura (convencional) em 1998 e ajudou a fazer os projetos para o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) a partir de 2003. Em 2005, por iniciativa própria, a Flor Nativa começou a trabalhar com o mel orgânico, visando melhorar a qualidade do produto.

Com 27 associados e 1,2 mil colmeias, a Flor Nativa apresenta os requisitos exigidos para o trabalho com o mel orgânico. O primeiro passo é não alimentar artificialmente as abelhas. Outra condição a ser seguida é que os apiários sejam colocados em matas nativas, com a distância mínima de três quilômetros da área urbana e de qualquer cultura que trabalhe com agrotóxico, ou seja, locais que possam contaminar o mel.

Como as caixas e melgueiras só podem ser pintadas externamente, os apicultores estão substituindo as tintas convencionais por materiais orgânicos, como cera e própolis. O mel orgânico, que é 30% mais lucrativo do que o tradicional, é comercializado pela associação para Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo, além da Bahia. Para garantir a qualidade do mel, o Ministério da Agricultura fiscaliza o processo e a Flor Nativa monitora a colheita no campo e o beneficiamento do produto. "O incentivo para se trabalhar com o mel orgânico foi de ter um mel puro e agregar maior valor ao produto, gerando renda para os apicultores da região, além de preservar as plantas nativas do entorno do Parque da Chapada Diamantina", afirmou Júlio Castro, técnico agrícola da EBDA.

Comprovação da qualidade - Para comprovar a qualidade do produto é necessário que se tenha o certificado de algum instituto que trabalhe com produtos orgânicos. No caso da Flor Nativa, o certificado foi liberado pelo IBD. “O apoio da EBDA foi importante para a criação de nossa associação. Foi ela que nos ajudou na concepção de nossos projetos e de cursos de apicultura, para qualificar nossos apicultores associados”, declarou Lars Erich Rellstab, tesoureiro da Associação de Apicultura do Vale do Capão. Mais informações sobre mel orgânico certificado e o trabalho feito pela associação podem ser obtidas em Flor Nativa.

Fonte: Da Agecom/BA - Bahia em Foco - Carinhanha/BA - Rural - 16/08/2011 -

---

#### **4 - Embalar e proteger**

Augusto Cesar Saboia Petit Fontes - Pesquisadora da USP desenvolve filmes bioativos a partir de gelatina e própolis. O material já foi testado e poderá ser utilizado como embalagem de alimentos, impedindo a multiplicação de microrganismos na comida. Embalar e proteger - Própolis em estado natural. A resina produzida por abelhas, conhecida por suas propriedades cicatrizantes, anti-inflamatórias e antimicrobianas, pode servir agora de base para a produção de embalagens bioativas. (foto: Max Westby/ Flickr CC BY-NC-AS 2.0)

Gelatina e própolis. A partir desses dois velhos conhecidos, a engenheira de alimentos Renata Barbosa Bodini, da Universidade de São Paulo (USP), desenvolveu um material para a fabricação de embalagens bioativas - aquelas que evitam a proliferação de microrganismos nos produtos que armazenam. A escolha se justifica. A própolis, usada amplamente na medicina popular, tem propriedades cicatrizantes, anti-inflamatórias e antimicrobianas confirmadas por estudos científicos. Segundo a pesquisadora, essa resina produzida por abelhas possui ainda um aspecto antitumoral, em função de sua composição química. Já a gelatina é um biopolímero, isto é, uma estrutura molecular produzida por seres vivos, que se destaca por ser uma alternativa aos polímeros sintéticos, como o plástico, e pela capacidade natural de formar filmes – folhas finas como as usadas para recobrir alimentos. “Além disso, o baixo custo e a produção em larga escala favoreceram a escolha da gelatina suína para o fim da nossa pesquisa”, completa Bodini.

Selecionados os ingredientes, Bodini partiu para a execução do projeto. Primeiramente, a pesquisadora preparou o extrato etanólico de própolis (EEP) a partir da resina sólida. “A cera foi triturada e a ela foi adicionada uma solução com álcool etílico a 80%”, explica. Na etapa seguinte, a formulação composta por gelatina, água, materiais plastificantes - sorbitol ou citrato de acetil tributílica - e o extrato etanólico de própolis originou os filmes biodegradáveis com os quais Bodini desejava trabalhar.

Filmes biodegradável - Os filmes biodegradáveis à base de extrato de própolis, gelatina, água e materiais plastificantes se mostraram efetivos no combate a bactérias.

Vantagens e desafios. Para saber se o filme manteria as propriedades antimicrobianas da própolis, a pesquisadora realizou testes com a bactéria *Staphylococcus aureus*. “Essa bactéria apresenta resistência a antibióticos e pode estar presente em alimentos manipulados, ocasionando problemas gastrointestinais nos consumidores”, justifica a engenheira. As bactérias foram colocadas em contato com os filmes biodegradáveis de própolis apresentando três concentrações diferentes de EEP em relação à gelatina - 5%, 40% e 200% – e a sua atividade antimicrobiana foi analisada durante 177 dias. O filme com concentração de 5% do extrato não impediu a multiplicação da bactéria. Já aqueles com 40% e 200% obtiveram sucesso na inibição microbiana.

Pesquisa Bodini - No centro da placa de petri, um disco de filme biodegradável com concentração de 200% de extrato de própolis em relação à gelatina. O halo ao redor do disco mostra a inibição microbiana proporcionada pelo material bioativo. Apesar dos bons resultados, Bodini aponta desafios na produção do material bioativo. Um deles é o seu método de fabricação, chamado casting, pelo qual os filmes secam em placas dentro de estufas. “É um procedimento demorado”, explica a engenheira. O forte aroma da própolis é outro aspecto. “Não conseguimos amenizá-lo totalmente”, afirma a pesquisadora. Além da aplicação em embalagens bioativas, Bodini acredita que, no futuro, os filmes biodegradáveis possam servir como suporte para a própolis em alimentos. Em outras palavras, um ingrediente a mais nas receitas para impedir a multiplicação de microrganismos na comida.

Fonte: Blog das PPPs - Blog - 18/08/2011 - 21:14:00 Saulo Pereira Guimarães - Ciência Hoje Online

---

## **5 - PARCEIROS DO PROJETO HONEY FROM BRASIL PARTICIPARÃO DA FEIRA APIMONDIA 2011 NA ARGENTINA**

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), promoverá os produtos apícolas nacionais na feira internacional APIMONDIA 2011, que será realizada no período de 21 a 25 de setembro, em Buenos Aires, na Argentina.

No stand brasileiro de 150m<sup>2</sup> estarão presentes diversos parceiros do projeto tais como as empresas: A Realeria, Apiário Diamante Comercial Exportadora, Apiário J. Siqueira, Apidouro, Apilani Máquinas e Equipamentos Técnicos, Apis Flora, Apis Nativa, Apis Vida, Breyer & Cia Ltda, Cearapi, Essenciale, Flora Néctar, Apiários Lambertucci, Minamel, Via Natural Comercial Exportadora, Wenzels Apicultura, Osjuan Indústria de Equipamentos Apícolas, Imesul Metal Apícola, Weber Export, Natucentro, Laboratórios Jobim, além de representantes da CBA - Confederação Brasileira de Apicultura, SEBRAE Nacional, EMBRAPA, MAPA.

O objetivo dessa ação é dar continuidade ao trabalho desenvolvido na edição anterior da APIMONDIA, evento setorial que se destaca internacionalmente. Para essa edição de 2011, há expectativa de cerca de 100 mil visitantes e 200 expositores, representando mais de 75 países, tais como França, Japão, Arábia Saudita, Alemanha, China, Reino Unido, Estados Unidos e Rússia. No primeiro semestre de 2011, já foram exportadas 12,40 mil toneladas de mel, gerando uma receita de US\$ 40,03 milhões. O preço médio foi de US\$ 3,23 por quilo de mel, superior aos US\$ 2,87 por quilo, pagos no mesmo período de 2010. "A presença brasileira neste congresso internacional é de suma importância para que os produtos apícolas nacionais continuem em evidência no mercado mundial, destacando-se pela diversidade e qualidade, exigidas pelos consumidores internacionais", destaca Joelma Lambertucci de Brito, Presidente da ABEMEL.

Fonte: Apex-Brasil - Aduaneiras - São Paulo/SP - Notícias - 17/08/2011 -

---

## **6 - Nutricionista fala sobre produtos derivados das abelhas**

Mel, própolis, geleia real e pólen saiba os benefícios desses produtos. Karin Honorato foi a uma loja especializada e conversou com um apicultor. A nutricionista Karin Honorato vai falar neste sábado (20) sobre produtos derivados das abelhas. Karin e o apicultor Leonardo mostram como o mel, a própolis, a geleia real e o pólen são produzidos e como podem ajudar na nossa saúde. Segundo o apicultor, o mel é originário do néctar das plantas coletadas pelas abelhas. Na colmeia, os insetos

desidratam o néctar, adicionam enzimas originárias do organismo e armazenam a substância nos alvéolos (favos de mel). O apicultor explica a diferença de cor de um mel depende da planta que abelha visitou.

As variadas tonalidades influenciam na parte nutricional do mel, de acordo com Karin. De acordo com ela, o mais claro tem ações laxativa e tranquilizante. Já o escuro, tem uma concentração maior de nutrientes como vitaminas, minerais e ação antioxidante. Karin aconselha o consumo de mel durante a gripe, principalmente quando a pessoa está com tosse, “devido à ação expectorante”. A nutricionista alerta para o perigo do consumo de mel para crianças com menos um ano. “Porque podem adquirir uma bactéria e trazer o botulismo infantil”, diz.

Segundo o apicultor, o selo de inspeção do Ministério da Agricultura garante ao consumidor um produto de qualidade. Sobre a própolis - muito usada em crises de garganta inflamada, problemas respiratórios, e na prevenção da gripe - o apicultor destaca que esse produto é feito pelas abelhas com objetivo de proteção da colmeia. “As abelhas utilizam [a própolis] para desinfetar a colmeia e até mesmo mumificar alguns intrusos maiores”, explica. Entre as características medicinais da própolis a nutricionista ressalta a ação antibacteriana, anti-inflamatória, cicatrizante e é recomendado para caso de infecções respiratórias. Segundo Karin, “não é interessante consumir a própolis no dia a dia por mais de 90 dias”.

A geleia real é produzida pelas abelhas para alimentar a rainha e as larvas até o terceiro dia de vida. De acordo com a nutricionista, estudos mostram que uma pequena quantidade desse produto, consumida diariamente de forma sublingual, aumenta a longevidade das nossas células e aumenta a nossa imunidade. “Ela não é um remédio. Ela é um alimento que serve para prevenção”, explica.

O pólen é outro produto derivado das abelhas. Segundo o apicultor, o pólen é originário das plantas que as abelhas utilizam como fonte proteica da colmeia e é indispensável para a sobrevivência dos insetos. A nutricionista recomenda o consumo de uma a duas colheres de pólen por dia (sopa para adultos e chá para crianças). Ele pode ser acrescentado em sopas, sucos e vitaminas ou diluído em água e consumido todos os dias, de acordo com Karin. Sobre o valor nutricional, ela diz que o pólen é considerado um alimento proteico completo. “Melhora o processo imune, melhora a defesa do organismo, ele também ajuda muito em parte de depressão, fadiga, estresse, cansaço. Ainda ajuda a desintoxicar o organismo”, conclui.

Fonte: Minas Gerais TV - Belo Horizonte/MG - Home - 20/08/2011 - 07:00:00

---

## **7 - Homem ganha a vida caçando abelhas em Franca**

No ramo há apenas dois meses, ele já conseguiu montar sua própria produção de mel e própolis. A rotina do francano Maurício Costa pode parecer um tanto arriscada, mas é assim que em dois meses ele conseguiu se dar bem em um novo negócio. Todos os dias ele levanta pela manhã e sai na captura de abelhas com ferrões (aquelas que atacam quando provocadas). Gratuitamente, ele retira os enxames de casas, postes e árvores sempre que é acionado.

As abelhas capturadas por Costa vão para seu apiário, que do zero hoje já é composto por 13 caixas de produção. Das colméias ele retira pólen, mel e própolis para vender. Costa é um dos novos apicultores de Franca, a maioria formada em cursos oferecidos pelo município. Ele conta que recebe mais de dez chamadas por semana, mas que em alguns casos quando chega no local a colmeia foi queimada. “Muita gente põe fogo sem saber o que fazer”. Mauricio trabalha com abelhas com ferrão, mas na cidade já existe quem trabalha somente com aquelas que não têm o ferrão. Essas

outras garantem um mel de melhor qualidade e que chega a custar R\$ 70 o quilo. Ele explica que nessa época do ano dá muita a florada e os enxames são menores, pois eles se dividem. "Porém, dia desses tirei 10 quilos de mel no Jardim Aeroporto", conta.

Para manter um apiário e ter êxito nesse tipo de trabalho é necessário uma boa localização e a utilização de equipamentos de segurança. A instalação do apiário deverá levar em consideração fatores que lhe propiciem melhor produtividade, para isto devem escolher locais com boas floradas (para coleta de néctar), que preserve a segurança de pessoas e animais, que seja de fácil acesso, onde não haja ventos fortes e que tenha água corrente próxima. Quanto aos equipamentos o traje necessário para praticar apicultura sem riscos é composto por macacão de brim, chapéu com máscara de proteção, luvas e botas. Já os equipamentos de manejo são para acomodação e transporte das abelhas, para manejo e observações de rotina, para a produção de mel, própolis, pólen, cera, geléia real e apitoxina.

Curso de Apicultura - O programa "Caminho para o Emprego", coordenado pela secretaria de Desenvolvimento de Franca, realiza esporadicamente no Parque Fernando Costa encontros entre trabalhadores e produtores rurais que queiram investir no ramo de criação de abelhas, a Apicultura. O curso segue até o final do ano, porém com encontros que duram uma semana e serão mensais, por este motivo é obrigatória a presença neste primeiro encontro para garantir a vaga. O curso é gratuito, oferecido em parceria com o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) e Sindicato Rural.

Para participar é necessário que a pessoa tenha idade mínima de 16 anos, seja alfabetizada, trabalhadora ou produtora rural; familiares também podem se inscrever. O Parque Fernando Costa fica na Avenida Flávio Rocha, 500, Vila Exposição. O atendimento ao público é prestado de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas. Ao todo, são cinco módulos abordando diversos temas, como a implantação de um apiário, produção de mel, pólen, geléia real, própolis e custos de produção. Outras informações podem ser obtidas pelo telefone (16) 3724-7417.

Fonte: Diário da Franca - Franca/SP - Local - 21/08/2011 - 08:28:46

---

## **8 - Apicultura, apicultor e fogo florestal**

Formar parcerias e integrar ações público-privadas é, sem dúvida, uma ideia louvável e parece que o Sebrae está atento a isso, não? Fomentar e estimular a produção de mel no Estado é uma alternativa viável aos pequenos e médios produtores rurais, além de contribuir com a preservação da vida. Se bem trabalhada, especialmente no período da estiagem, época de intensa floração da vegetação e também de forte ocorrência de incêndios florestais, essa atividade poderá dar excelente retorno na preservação da vida e na produção de riquezas.

Apoiar o homem do campo nessa atividade é sem dúvida evitar o uso aleatório do fogo florestal no meio ambiente e ao mesmo tempo oportunizar ganhos adicionais ao apicultor. Porém, para sustentabilidades dessa proposta é preciso que o governo invista em infraestrutura de capacitação de recursos humanos, formação de cooperativas e demais logísticas de apoio oportunizando bons negócios ao homem do campo. Nesse viés ganha o apicultor, que amplia e diversifica sua produção, e ganha a economia rural ambiental do Estado.

Investir na apicultura é assegurar um futuro extremamente positivo ecologicamente falando a toda coletividade, além de contribuir sobremaneira com a preservação da vida. Para nós, biólogos, o apicultor é sem dúvida o "aceiro vivo" que atua verdadeiramente contra o fogo florestal. Fomentar

essa atividade é objetivamente viabilizar a fixação do homem no campo, é construir novos caminhos de sustentabilidade entre os poderes gestores e a sociedade humana rural.

É importante ressaltar que a apicultura é uma atividade de fácil manejo, que não exige grandes investimentos e nem muito trabalho, basta criar infraestrutura de suporte e deixar que a natureza resolva a questão. Depois, é só colher o mel! Ah!, acima de tudo é algo apaixonante. Vale ressaltar que o mel de Mato Grosso é de boa qualidade, porém precisa-se investir em infraestrutura e logística da cadeia produtiva, e o Sebrae tem importante papel nesse front, para treinar e capacitar recursos humanos, manejar corretamente a criação de colmeia, instalá-las em ambiente adequado, produzir, distribuir...

Segundo informações do Sebrae, existem hoje em Mato Grosso inúmeras associações de apicultores extremamente interessados em organizar, crescer e produzir mel de boa qualidade. Então, por que não investir? A apicultura é uma atividade ecologicamente correta e de retorno garantido em curto prazo, portanto uma das atividades que permitem a inclusão social na zona rural. Então, por que não fomentá-la?

No campo das riquezas naturais, exóticas e culturais as potencialidades brasileiras são imensas. O país tem uma gigantesca quantidade de pastos apícolas com flores das mais variadas formas, cores, odores e sabores, riquíssimas em néctares e nutrientes a serem explorados. Então, por que não aproveitá-las? Atualmente, estima-se que apenas 15% desse potencial de riquezas estão sendo utilizado. As floradas em Mato Grosso são extremamente ricas e diversificadas, proporcionando uma produção extraordinária de mel de boa qualidade, com características vegetais específicas. Portanto, a atividade apícola, se bem manejada, é uma excelente alternativa de preservação ambiental contra o fogo florestal, e de renda ao homem do campo. É isso que nós, biólogos, chamamos de casamento perfeito.

\*ROMILDO GONÇALVES é biólogo, mestre em Educação e Meio Ambiente, perito ambiental em Fogo Florestal, prof./pesquisador da UFMT/Seduc - [romildogoncalves@hotmail.com](mailto:romildogoncalves@hotmail.com)

Fonte: Diário de Cuiabá - Cuiabá/MT - Artigos - 20/08/2011 -

---

## **9 - Apicultores iniciam trabalhos**

Manutenção dos apiários influencia diretamente na qualidade do mel. Apicultores estão em período de manejo das colmeias, para garantir a qualidade. Apicultores estão em período de manejo das colmeias, para garantir a qualidade. Um mel de qualidade depende de vários fatores, entre eles, o manejo correto das colmeias e, para discutir os trabalhos iniciais, marcados para este mês, o Núcleo de Apicultores de Curitibanos e a Associação de Apicultores de Curitibanos e Região reuniram-se, na quarta-feira (10). De acordo com o secretário do Núcleo Antônio Carlos Sebben Camargo, é nesse período que os apicultores fazem os reparos nas caixas, inspecionam as colmeias para verificar a presença da rainha, produção e o armazenamento de alimentos (mel e pólen), postura de ovos, presença de inimigos e doenças.

Segundo o vice-presidente do Núcleo Osmar Alexandre, deve-se tomar as providências necessárias para que o descuido não influencie na produtividade da colmeia. Por isso, ele orienta os apicultores a realizarem revisão e manutenção completa nos apiários, com um levantamento e um controle do que deve ser corrigido. “Um dos passos é a troca dos favos velhos, que devem ser de quatro a cinco, dependendo da situação em que a colmeia esteja. Favos escuros, retorcidos ou danificados devem ser substituídos por favos com cera nova”, explica. Ele também orienta que, após a revisão das

colmeias, a partir da entrada da Primavera, inicia o período de produção das abelhas e, para isso, o apicultor deve instalar a sobrecaixa que armazenará o mel.

O apicultor destaca que, para a colmeia gerar um mel de qualidade, a manutenção é de suma importância, mas outros fatores devem ser observados. Segundo Osmar, os produtores devem oferecer mel com baixa umidade, pois acima de 19%, o produto estragará com facilidade. Além disso, o clima e as chuvas excessivas são prejudiciais. No ano passado, a produção sofreu uma perda de aproximadamente 30% no valor total devido a efeitos climáticos desfavoráveis. “Algumas abelhas morreram por causa do clima. O lugar, o pasto apícola, a rainha, tudo isso influencia na produção do apiário”, resalta Osmar. Segundo dados do Núcleo de Apicultores, a produção de mel anual de Curitiba é de aproximadamente 20 mil quilos, um volume considerado médio para o município, por ser feita apenas uma colheita forte durante o ano. A colheita de 2011 está programada para novembro e dezembro.

Fonte: A Semana - SC - Curitiba - 19/08/2011 -

---

## **10 - Benefícios do Mel para a Saúde**

Curiosidades sobre o mel 300x200 Benefícios do Mel para a Saúde. O mel é uma substância produzida por determinado tipo de abelhas a partir do néctar contido nas flores. Sua utilização pode tratar diversos problemas de saúde, ele previne doenças e ainda pode ser utilizado como um complemento para a beleza do corpo, isso porque o líquido viscoso, de cor marrom-amarelada é riquíssimo em elementos nutritivos. Segundo a Organização Mundial da Saúde, o mel contém mais de 70 substâncias que são essenciais ao organismo. Altamente energético, ainda auxilia no tratamento de doenças do coração, problemas pulmonares, de visão e até em tratamento de anemias.

Como possui alto teor de fibras solúveis, ele funciona como regulador intestinal e facilitador da digestão. Suas propriedades antimicrobianas e anti-sépticas previnem infecções e ajudam na cicatrização de feridas.

Benefícios do Mel para a Saúde - possui oligo-minerais que contribuem para o bom funcionamento do nosso corpo, além de outros nutrientes como água, frutose, sacarose, glicose (carboidratos), potássio, ferro, sódio, enxofre, cobre, fósforo, zinco, selênio, cloro, cálcio, magnésio, vitaminas do complexo B, vitaminas A, E, C e alguns tipos de aminoácidos (proteínas).

O mais indicado é que o açúcar seja substituído pelo mel. Uma colher (chá) de mel fornece 25 calorias, enquanto a mesma medida de açúcar contém 40 calorias. O ideal é que se consuma diariamente até duas colheres de sopa de mel para aproveitar todos os seus benefícios. O poder adoçante do mel é duas vezes maior que o do açúcar e ele ainda, pode ser combinado com frutas, leite, iogurte, açaí, pães e biscoitos, cereais e até bebidas como sucos e cafés. Ele é um ótimo complemento alimentar, além de ser uma escolha muito mais saudável e saborosa.

O mel pode tratar doenças como bronquite, gripe, asma, amigdalite, problemas de circulação e dos músculos. Ele também fortalece o sistema nervoso, ajuda a desintoxicar, facilita a digestão e é um excelente anticéptico e antibiótico. Além de ser um dos melhores e mais eficientes remédios contra os efeitos da gripe e resfriados, prepara o corpo para se defender de infecções, protege de infartos e reduz o colesterol, acalma e abate a insônia, cura feridas e queimaduras.

Confira os tipos de mel mais comuns e conheça os benefícios de cada um. De Laranjeira: Uma das versões mais saborosas, calmante, regula o intestino e ainda, previne câibras e distensões



musculares. Com Própolis e Eucalipto: Combate a gripe e ajuda a cuidar dos brônquios e ainda, conta com propriedades anti-inflamatórias. Com Própolis e Lótus: Dilata os brônquios e tem ação expectorante, indicado para portadores de asma, bronquite e amigdalite.

Benefícios do Mel para a Saúde - Com Própolis: A propriedade bactericida do mel unida com o efeito antibiótico do própolis é indicado para quem tem problemas nas vias respiratórias. Com Própolis e Agrião: É descongestionante, anti-inflamatório e diurético. Também ajuda a limpar o sangue e melhora a circulação. Na hora de escolher o mel que vai comprar procure pelo selo do Serviço de Inspeção federal do Ministério da Agricultura, desta forma você terá certeza que o produto é de qualidade. Escolha uma embalagem que mostre o peso líquido do produto, o número do lote, a validade e o endereço do fabricante. Se bem conservado, o mel pode durar até três anos.

Atenção! Crianças de até um ano de idade não podem ingerir mel. Diabéticos, gestantes e lactantes podem tomar apenas sob prescrição médica.

Fonte: Mundo das Tribos - Home - 22/08/2011 -

---

## **11 - Empório do Mel tem um portfólio completo de produtos à base de mel**

Com uma loja no shopping VillaLobos e outra no bairro do Butantã, o Empório do Mel tem um portfólio completo de produtos à base de mel, incluindo pólen, geléia real, favo, velas de cera de abelha e produtos de beleza. A mais recente novidade do Empório do Mel é o mel florada café, uma versão mais cítrica de mel, com poder diurético, broncodilatador e estimulante do humor. Com produção limitada a não mais de 240 kg a cada temporada, essa florada aconteceu em Setembro de 2010 no município paulista de Altinópolis.

“Esta florada raramente acontece”, comenta Rodrigo Balioti, do Empório do Mel, um dos poucos locais na cidade a oferecer o produto. Ele acrescenta: às vezes passam-se anos sem que se tenha produção desse mel, que só acontece graças à combinação positiva de inúmeras variáveis climáticas. Além da florada café, o Empório do Mel oferece as versões de mel silvestre, eucalipto, laranja, cipó-uva e jataí.

Energia direto da fonte - Você sabia que o mel tem quase 40% menos calorias que o açúcar e é mais benéfico porque vai direto para a corrente sanguínea? Que o mel dispensa o processo digestivo e pode ser considerado ‘energia direto da fonte’? E que, dependendo da sua florada predominante, pode assumir funções terapêuticas? Saberia identificar um mel puro de um outro com adição de glicose?

Loja Villa Lobos - Essas e outras curiosidades sobre um dos alimentos mais antigos da humanidade podem ser obtidas no Empório do Mel, empresa criada há 4 anos pelo casal Rodrigo Balioti e Luciene Vila Nova Sousa, especializada em méis de diferentes floradas e produtos relacionados à colmeia como geleia real, favo, pólen, pães de mel, cachaça, velas aromáticas, sabonetes, loções hidratantes, creme para as mãos, cera depilatória etc.

A loja Empório do Mel do Shopping VillaLobos - Lojas próprias e endereços gourmet – A maioria dos itens vendidos no Empório do Mel vem de um apiário próprio e de apiários associados localizados em Rio Claro/SP – município que tem se destacado na produção de mel em propriedades familiares e de manejo orgânico – e de um entreposto que beneficia o mel localizado em Mairinque, cidade cujo clima é um facilitador para a conservação das propriedades do alimento. Com lojas no shopping VillaLobos e outra no Butantã, o Empório do Mel vende seus produtos

também em outros endereços como Casa Santa Luzia, Empório Santa Maria, Natural da Terra, Varanda, St Marche, Mundo Verde e Supermercados Sonda. “Em nossa casa o açúcar não tem vez, principalmente na alimentação das crianças”, explica o empresário. “Adoçamos tudo com mel, que é um grande fornecedor de energia, e usamos o ingrediente como coadjuvante para uma série de receitas. Além disso, consumimos diariamente a geléia real, que ativa as funções cerebrais e promove longevidade”.

Com produção inteiramente orgânica e que respeita o ciclo de vida da colmeia, o Empório do Mel orgulha-se de vender não apenas mel, mas principalmente saúde e confiança. “O público consumidor de mel é bastante informado e conhece seus benefícios em relação ao açúcar. Estava realmente faltando no mercado uma loja especializada no produto com atendentes realmente treinados e capazes de orientar adequadamente os clientes sobre as indicações e benefícios de cada produto”, diz Balioti.

Propriedades terapêuticas – Além de ser utilizado como adoçante – uma colher de mel tem 62 kcal, contra 100 kcal do açúcar –, o mel sempre foi reconhecido devido às suas propriedades terapêuticas. De um modo geral, o mel é constituído, na sua maior parte (cerca de 75%), por glicose e frutose. O mel é também composto por água e é rico em vitaminas, proteínas e minerais (cálcio, cobre, ferro, magnésio, fósforo, potássio) e por cerca de metade dos aminoácidos existentes. O mel possui ainda um teor considerável de antioxidantes como flavonóides e fenólicos. Cada florada, no entanto, pode trazer características distintas ao mel, conferindo ao produto qualidades bem peculiares, como apresentado abaixo:

Mel Silvestre - Mel tônico, fortifica o organismo e é considerado embelezador pois contém néctar de diversas floradas sem uma determinância e predominância. \* Mel Eucalipto – Expectorante, dilata os brônquios e desobstrui o sistema respiratório. \* Mel Laranjeira – Regula o intestino, revigora a pele e combate a insônia. \* Cipó-Uva – Desintoxica o fígado e é ótimo para combater os efeitos do álcool. \* Jataí – Um dos méis mais nobres, é antioxidante, antibiótico, antimicrobiano. É o que apresenta maior escala medicinal. Este é o único mel produzido por abelhas pequenas, sem ferrão. \* Florada Café – Com sabor cítrico, é diurético, broncodilatador e estimulante do humor.

Este mel é puro? - Muito se especula sobre a qualidade dos méis oferecidos no mercado. Para saber se um mel é realmente puro, Rodrigo Balioti, do Empório do Mel, sugere o "teste do iodo": reserve dois copos com água - em um deles, coloque uma colher de mel e, no outro, uma colher de açúcar. Mexa bem. Coloque de 3 a 4 gotas de iodo em ambas as soluções. No copo com açúcar, a solução ficará negra. Na solução com mel puro, o iodo vai apenas intensificar a cor do mel. Ou seja, se a solução escurecer, é sinal que o mel não é puro. Outra dica é observar a cristalização do mel. O mel puro cristaliza-se de forma homogênea, de baixo para cima a partir da base do frasco. Para que o mel volte a seu estado normal, basta aquecê-lo em banho-maria a não mais que 40° C.

Serviço: O Empório do Mel - No Shopping VillaLobos (Espaço Básico, Loja 4, tel. 3024-3828) - Avenida Eliseu de Almeida 1077, Butantã, tel. 3722-5144. - Tem serviço de delivery de todos os seus produtos. Consultas de regiões de entrega e taxas pelo telefone 3452-9420.

Fonte: Club Gourmand - Dica da Semana - 22/08/2011 -

**SEAB**  
**DERAL - DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL**  
Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - fone: 41 - 3313.4132 - fax: 41 - 3313.4031 - [www.seab.pr.gov.br](http://www.seab.pr.gov.br)  
- [andrades@seab.pr.gov.br](mailto:andrades@seab.pr.gov.br)