
LEIA NESTA EDIÇÃO

1 - Momento de Reflexão; 2 - Nova Iorque: hotel de Times Square criou um terraço verde com 10 mil abelhas; 3 - A medicina moderna e sua relação com os produtos naturais; 4 - Safra deverá ter quebra de 15%; 5 - Enxaguante bucal de própolis ajuda a combater fungos e prevenir cáries; 6 - Mel: Unicentro recebe laboratório para apicultura; 7 - Própolis vermelha de Alagoas recebe Indicação Geográfica; 8 - Nepaleses arriscam vida para coletar mel da maior abelha do mundo; 9 - Mel é ouro; 10 - Abelhas para Produzir mais.

1 - Momento de Reflexão

“Onde estiver, seja lá como for, tenha fé, porque até no lixão nasce flor”- Mano Brown

2 - Nova Iorque: hotel de Times Square criou um terraço verde com 10 mil abelhas

Nova Iorque: hotel de Times Square criou um terraço verde com 10 mil abelhas. O hotel InterContinental New York Times Square, naquela zona de Nova Iorque, acabou de criar um novo espaço no seu terraço verde. O novo local estará sob as ordens do Chef Andrew Rubin e alberga cerca de 10 mil abelhas.

Estas abelhas irão trabalhar para o hotel. Por outras palavras, vão produzir cerca de 13,5 kgs de mel por ano, sendo a primeira colheita já em Julho. Por agora, o prestigiado Chef está a aprender conselhos de manutenção do local, que lhes estão a ser dados pelo apicultor Zainal Khan. Assim que a primeira colheita estiver pronta, os hóspedes do hotel terão uma surpresa: mel feito a poucos metros do restaurante onde estão a comer a sua refeição. Agricultura local, que não emite uma única grama de CO2 para chegar ao centro nova-iorquino.

O InterContinental tem outras duas apiculturas, no topo dos seus hotéis de Boston e no New York Barclay. Há outros hotéis em França, Havai, Vancouver, São Francisco com apiculturas, e até a Casa Branca tem abelhas. Recorde-se que vários Países, incluindo os Estados Unidos, estão a assistir a uma queda drástica da população de abelhas, não havendo ainda uma razão conclusiva para tal facto. No hotel de Times Square, estão preparadas outras quatro novidades verdes até ao Verão de 2013. Ficamos à espera delas.

Fonte: Green Savers - Ambiente - 28/05/2012 -

3 - A medicina moderna e sua relação com os produtos naturais

As propriedades curativas e anti-sépticas dos produtos naturais estão sujeitos a um número crescente de estudos. "Hipócrates, o pai da medicina, disse que o uso do mel combate o envelhecimento, e o prescrevia para combater a febre, úlceras e feridas", Henry Joyeux escreveu em seu livro Les abeilles et le chirurgien, lançado 26 de abril pela editora du Rocher.

O livro convida a descobrir a apiterapia ou a arte de curar por produtos apícolas. O uso medicinal do mel sobreviveu aos séculos na Europa Oriental e na África, mas só recentemente os médicos franceses se interessaram. "Atualmente, um crescente corpo de trabalho médico mostra não só que o

mel é um produto eficaz e seguro para tratamento de feridas, mas também uma solução interessante e barata para lutar contra os germes resistentes a antibióticos, um problema de saúde pública em países pouco desenvolvidos, "diz o Dr. Albert Becker, presidente da Associação Francophone de apiterapia. Um poderoso anti-séptico - Abelhas produzem mel através do néctar das flores.

*Um recente estudo holandês sugere a destruição de bactérias resistentes a vários antibióticos modernos, tais como a *Escherichia coli* ou *Staphylococcus aureus*, através da adição de 10 a 20% de mel em seu meio de cultura", diz Henri Joyeux.

A colméia funciona como um verdadeiro laboratório em miniatura, que transforma o néctar das flores, em um produto com propriedades complexas. "As abelhas voltam para a colméia com o néctar, elas o desumidificam para conservação através da *Trophallaxie*. Esta operação consiste no regurgitar do néctar de suas colheitas, para então passar de boca em boca. Através das reações químicas que ocorrem com as secreções das abelhas, ele adquire sua riqueza enzimática e alto poder anti-séptico", diz a Sra. Catherine Ballot Flurin, apiculadora.

O carácter anti-séptico do mel está ligado em parte à presença de dois tipos de proteínas; inibidoras, que inibem o crescimento bacteriano e, de imunidade, que aumentam as defensas. Além disso, açúcar elevado, baixo teor de água (15-18%) e acidez, criam condições inadequadas para o crescimento de micróbios. * PAULUS H. S. et coll How honey kills bacteria . FASEB J. 2010 24: 2576-2582

Fonte: Sindicato dos Bancários - Rio de Janeiro/RJ – Últimas Noticiais - 28/05/2012 -

4 - Safra deverá ter quebra de 15%

Condição climática aponta para abelhas ainda em trabalho. A estimativa da Emater Regional, com escritório em Passo Fundo é de que haja uma quebra na safra de mel nos 71 municípios de abrangência em torno de 15%, comparando com a média das últimas safras. Esse é resultado da estiagem prolongada. Entretanto, nas últimas semanas, ao invés de frio, as temperaturas estão elevadas e a umidade relativa do ar baixa, o que se espera uma melhora na produtividade de mel.

Em média, conforme o agrônomo da Emater Ivan Guarientti, tem sido colhidas entre 300 a 350 toneladas de mel/ano. Uma produtividade entre 15 a 19 quilos por colméia. Mas há apicultores que chegam a obter 11 e outros 20 quilos por colméia. "Para esta safra, nossa estimativa era de uma quebra de 15% na produção, mas como há abelhas em atividades, vamos esperar encerrar a safra e ver qual foi o prejuízo", acrescenta Guarientti.

Conforme o agrônomo, a produção de mel regional atende a demanda. Mesmo assim, parte acaba sendo exportada para outras regiões e parte da produção para atender o consumo é importada. Guarientti comenta que, com relação ao dia 22 de maio, comemorado o dia do Apicultor, é uma data importante, pois se trata de uma alternativa de renda na pequena propriedade. Hoje, a maior parte da apicultura é realizada em pequenas propriedades. "É uma boa fonte de renda, uma alternativa que, se for bem cuidada, pode render até R\$ 12.500 por ano, tendo uma produção em 50 colméias, por exemplo", diz.

Já no que diz respeito à safra, no ano passado ela também teve quebra por causa do excesso de chuva. A apicultura exige bastante mão-de-obra, pois não é mecanizada e, os principais gargalos estão na falta de tecnologia e produtores jovens. Ele recomenda ainda, os apicultores a fecharem a entrada das colméias, deixando apenas uma abertura de 3cm de cada lado do alvado, para impedir a

mortandade das abelhas com o frio.

Fonte: Diário da Manhã - Passo Fundo - RS - Passo Fundo/RS - Agrodiário - 15/05/2012 -

5 - Enxaguante bucal de própolis ajuda a combater fungos e prevenir cáries

Produto desenvolvido na Funed não apresenta nenhum efeito colateral e custo bem menor que o de produtos comerciais similares. Produtos desenvolvidos nos laboratório da Funed são mais baratos e apresentaram bons resultados em testes.

Pesquisadores da Fundação Ezequiel Dias (Funed) desenvolveram, a partir de diversos experimentos, um gel e enxaguante bucal (anti-séptico) à base de própolis que apresenta potencial contra a ação de fungos, atividade antitumoral, além de prevenir a cárie. O resultado será apresentado no XXI Encontro Nacional de Administradores e Técnicos do Serviço Público Odontológico (Enatespo), do dia 28 a 30 de maio, em Belo Horizonte (MG).

Segundo a bióloga da Funed e uma das autoras da pesquisa, Esther Margarida Bastos, " os produtos apresentam ótimos resultados, nenhum efeito colateral e custo bem menor que o de produtos comerciais similares" . O gel é recomendado para o tratamento de candidíase atrófica crônica, comum em pessoas que usam prótese.

Já o enxaguante bucal possui ação contra diversas mucosites e diferentemente dos que encontramos no mercado, o produto produzido base de própolis, não é feito com Clorexedina - antibiótico muito forte, que tem como efeito colateral o amarelamento dos dentes. As pesquisas já passaram pelos testes em laboratório e por testes clínicos em seres humanos realizados em parceria com as faculdades de odontologia da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC Minas) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). As fórmulas também já foram patenteadas.

Fonte: Leal Junior - Saúde - 25/05/2012 -

6 - Mel: Unicentro recebe laboratório para apicultura

Espaço será destinado para dar mais atenção aos apicultores do Território Centro-Sul. Em um lugar escondido, nos fundos do departamento de Engenharia Florestal, da Universidade Estadual do Centro-Oeste (Unicentro), foi construído o Laboratório de Produção e Beneficiamento Apícola. Aquele local deve ser o início de uma mudança na cadeia produtiva do mel da região.

O projeto permanente de extensão, Apiários Rio de Mel: unidade demonstrativa de produção e beneficiamento apícola, com início em 2007, tem o objetivo de fortalecer o cultivo do mel. Desde então, o laboratório de Agrossilvicultura do curso tem recebido apoio do governo do Paraná e do Ministério da Educação (MEC) com equipamentos e estruturas para auxiliar os apicultores em melhorias dessa produção.

A coordenadora e professora, Gabriela Schimitz Gomes, explica que o projeto está em busca de parcerias para fortalecer a rede de fomento. "Como é para todo o Território, a ideia é atender muitas famílias. Além disso, o laboratório servirá de ensino, pesquisa e extensão do curso de Engenharia Florestal", comenta Gabriela.

O trabalho foi iniciado com 15 famílias, de acordo com a coordenadora, fazendo um diagnóstico ambiental. Esses grupos receberam e estão recebendo cursos para aperfeiçoar suas técnicas em busca de profissionalização. "Além de ser fonte de renda há o uso sustentável das florestas".

Atualmente, o projeto trabalha com cerca de 30 famílias que participam da rede. "Inclusive as mulheres estão aprendendo a utilizar o mel não só para comercializar in natura, mas também fazer bolachas e o próprio pão de mel".

Para essas atividades, a professora afirma que houve a oferta de cursos de especialização com objetivo de gerar mais um tipo de renda e agregação de valores ao produto, além de estimular o consumo interno da própria família. Uma das grandes parceiras é a Associação de Apicultores e Meliponicultores de Fernandes Pinheiro (Amfepi).

Um dos próximos passos é o apoio ao mel para entregar à merenda escolar por meio dos programas federais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). E em função desse trabalho de parceria, a Unicentro também formou outra com o curso de Química da instituição em Guarapuava que utilizará o mel como objeto de estudo e ao mesmo tempo será responsável pelas análises do produto.

O projeto, segundo Gabriela, é em conjunto com o governo da Alemanha, de longo prazo, chamado de Estratégias de Manejo Florestal Sustentável em pequenas propriedades rurais, que atua em Fernandes Pinheiro. Com isso, o laboratório também recebeu investimentos como a máquina de sachês que tem custo alto e está disponível para ser usada.

"Além disso, vamos receber ainda mais equipamentos para que o laboratório e, consequentemente, entreposto de Irati, com a cultura apícola fique totalmente equipado". Gabriela crê que, em dois anos, a estrutura será maior para expansão. Valem lembrar que o curso de Engenharia Florestal está aberto a novas parcerias com entidades e organizações para que o projeto de fomento a cadeia do mel cresça em toda a região.

DIA DO APICULTOR - No dia 22 de maio (terça-feira), foi o Dia do Apicultor e a data foi escolhida para inauguração do laboratório de 153m² no campus da Unicentro em Irati. Entre os participantes estiveram representantes da Secretaria do Estado de Agricultura e Abastecimento (Seab), apicultores, professores, acadêmicos e alunos do Colégio Florestal Presidente Costa e Silva. O encontro contou com palestras relacionadas ao movimento apícola e também com comidas elaboradas a base de mel.

Serviços: Mais informações estão disponíveis no laboratório de Agros-silvicultura, na Unicentro de Irati, pelo telefone (42) 3421-3098 ou pelo e-mail riode-mel@yahoo.com.br.

Benefícios do Mel: * Ajuda a tratar doenças respiratórias; * Tem função cicatrizante e protetora na pele; * Protege o fígado, promovendo a regeneração de suas células; * Reforça o sistema imunológico; * Tem ação antibacteriana e anti-inflamatória; * Auxilia em problemas de circulação e dos músculos; * Facilita a digestão dos alimentos, regula o intestino e ativa o apetite; * Auxilia no tratamento de doenças do coração

Fonte: belezaesauade.dae.com.br - Folha de Irati - Irati/PR - Geral - 01/06/2012 -

7 - Própolis vermelha de Alagoas recebe Indicação Geográfica

Própolis vermelha de Alagoas recebe Indicação Geográfica. Os apicultores de 17 municípios do litoral alagoano comemoram a autorização para o registro da Indicação Geográfica (IG) da Própolis Vermelha dos Manguezais de Alagoas, na modalidade Denominação de Origem. A certificação, concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), é reconhecida

internacionalmente e dá direito à propriedade intelectual autônoma, composta por um selo que permite a utilização de um nome geográfico, indicando a origem de um determinado produto ou serviço.

“Com essa certificação, o produto da apicultura brasileira conquista um novo patamar de competitividade no mercado global”, diz o diretor-técnico do Sebrae, Carlos Alberto dos Santos. A IG, pondera o diretor, abre um horizonte de novas possibilidades para os apicultores alagoanos e comunidades locais, à medida que agrega valor ao produto e, com isso, gera mais emprego e renda na região, além de maior receita nos municípios produtores dessa própolis. “Os ganhos são para toda a sociedade”, assinala.

Amanda Bentes, analista de Agronegócio do Sebrae em Alagoas, explica que a IG é um grande avanço para a apicultura do estado e do Brasil, sendo a primeira denominação de origem do setor e a terceira do país. “Agora, Alagoas passa a ser reconhecido como o único produtor da própolis vermelha certificada no mundo, fato que protegerá a nossa biodiversidade e trará mais desenvolvimento ao nosso estado. Hoje, 140 produtores são atendidos no Sebrae”, celebra.

Para o empresário Mario Calheiros, presidente da União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas (Uniprópolis), a certificação, concedida no dia 29 de maio, é resultado de mais de dez anos de trabalho dos produtores em conjunto com o Sebrae. “Como gestores do selo, agora é hora de estruturar a cadeia produtiva e agregar valor ao nosso produto. Como se trata de um item para a indústria farmacêutica, temos que aprimorar nosso processamento para evitar contaminações”, explica. No ano passado foi produzida cerca de uma tonelada da própolis vermelha. É uma substância de cor vermelha com cheiro balsâmico, derivada da resina da *dalbergia ecastophyllum*, conhecida como rabo de bugio, transportada para a colmeia pelas abelhas e modificada pelas enzimas do animal.

O que garante diversas propriedades farmacêuticas são os flavonóides, nunca antes encontrados em outra própolis do mundo. Um quilo do produto processado é vendido para a indústria farmacêutica por cerca de R\$500.

Segundo o professor Ticiano Gomes, do Grupo de Pesquisa em Tecnologia e Controle de Qualidade de Medicamentos da Universidade Federal de Alagoas (Ufal), os flavonóides - compostos químicos encontrados nas plantas - extraídos da própolis vermelha têm propriedades comprovadas como antimicrobiano, antiinflamatório, antioxidante, cicatrizante, antitumoral, além de combaterem às cáries. “Desde 2005, pesquisamos a própolis vermelha e já evidenciamos que fortalece o sistema imunológico. Agora, buscamos resultados para o tratamento do câncer e da Aids”. Neste mês, o professor deu entrada em um pedido de patente de um medicamento derivado da própolis vermelha.

Certificação - A Indicação Geográfica (IG) possui duas modalidades: Indicação de Procedência e Denominação de Origem. A primeira corresponde ao nome geográfico de um país, cidade, região ou uma localidade que se tornou conhecido como centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de serviço. Já a Denominação de Origem diz respeito ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de território que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Fonte: Rural Centro - Geral - 02/06/2012 -

8 - Nepaleses arriscam vida para coletar mel da maior abelha do mundo

Membros da tribo Rai sobem montanha sem equipamentos de proteção para manter a tradição de obter o mel da "Apis laboriosa". O povo Rai, do Nepal, arrisca sua vida para coletar mel da Apis laboriosa, a maior abelha do mundo: eles escalam alturas de mais de 70 metros sem sofisticados equipamentos de segurança para chegar à abelha himalaia.

"É um trabalho muito perigoso e muitos já morreram executando-o", diz o fotógrafo francês Eric Tournet, que acompanhou os Rai em uma jornada no vale Bung, no nordeste do Nepal. Enquanto um dos homens sobe para derrubar a colmeia com uma vara - segurando-se apenas na escada de bambu -, os outros ficam no chão para coletá-la. "Apesar de ser uma atividade perigosa, nenhum dos homens parece intimidado em subir (a escada); foram ensinados por seus pais e seus avós", diz o fotógrafo.

A prática, porém, torna-se cada vez mais rara à medida que as abelhas se aproximam da extinção. Tournet explica que, apesar de seu mel ser um dos mais valiosos que existem, os Rai não costumam vendê-lo, por acreditarem que tem propriedades terapêuticas (apesar de também ter poder tóxico). "Em vez disso, os homens dividem o mel entre os vilarejos da região."

Fonte: Surgiu – Curiosidades - 04/06/2012 -

9 - Mel é ouro

O mel está em alta: no Brasil, cresce em importância nas importações, e no Rio Grande do Norte a produção se qualifica e inspira chefs de cozinha e produtores de doces e sobremesas. O mel está em alta: no Brasil, cresce em importância nas importações, e no Rio Grande do Norte a produção se qualifica e inspira chefs de cozinha e produtores de doces e sobremesas.

A versatilidade do mel é conhecida há milhares de anos, já tendo adoçado a vida de muitas gerações em épocas onde o açúcar ainda não existia. As qualidades desse produto genuinamente natural vêm sendo evidenciadas no Brasil desde que também passou a ser um bom negócio. Em 2011, a receita com as exportações brasileiras de mel cresceu 25%.

O mel nacional tem qualidade reconhecida mundialmente, principalmente pelo não uso de produtos tóxicos. O Rio Grande do Norte ocupa o 7º lugar entre os exportadores de mel no País. O consumo dessa iguaria se estende do cardápio fino à sobremesa artesanal, como ingrediente de degustação ou de tratamento medicinal. Há inspiração de todos os lados no uso do mel.

Os micros e pequenos produtores rurais do Estado estão abraçando com gosto a apicultura, segundo Ledy Carlos Gadelha Júnior, gestor de projetos de apicultura do Sebrae-RN. As regiões mais produtivas se encontram entre o Oeste e Alto Oeste, com destaque para o município de Apodi. A instituição conta com o Centro Tecnológico de Apicultura e Meliponicultura do RN, em Mossoró, responsável por já ter qualificado cinco mil apicultores potiguares. "No momento está prevista uma baixa na produção devido a seca, um problema de origem sazonal, mas que não abala o que já foi construído", diz.

O RN mantém seu status de mel de qualidade devido a diversidade da florada e por não usar agrotóxico nas lavouras. Gadelha comenta que a participação em programas do Sebrae contribui para um produto mais saudável, graças ao Programa de Alimento Seguro (PAS), que aborda desde a colheita do mel no apiário até a extração na casa de mel - procedimento exigido para a certificação do produto. Segundo o gestor, há apenas seis unidades de extração certificadas a nível estadual. O consumidor deve ficar atento a esse certificado no rótulo das embalagens nos supermercados, lojas

de conveniência e farmácias onde o mel estiver à venda.

Da colméia para a cozinha - Entre os consumidores mais empolgados de mel, estão as doceiras, chefs de cozinha e cozinheiros. São eles que sabem o "ponto" em que o mel deixa tudo mais saboroso. Os pães de mel de Vanusa Veras já são famosos. "Também uso mel para caramelizar doces, fazer molhos e recheios. É um ingrediente gostoso de trabalhar", diz. Vanusa conhece um mel de qualidade pela textura e cheiro.

Rodrigo Sena - A doceira Vanusa Veras faz questão do mel de qualidade em suas receitas: O bom mel tem textura média e faz um fio quando é colocado entre os dedos, ensina. A doceira Vanusa Veras faz questão do mel de qualidade em suas receitas: O bom mel tem textura média e faz um fio quando é colocado entre os dedos, ensina

"A textura deve ser média, nem grossa nem fina. O mel deve fazer um fio ao ser colocado entre os dedos", ensina. O cheiro, diz ela, é bem característico, e varia conforme a flor que a abelha colhe o néctar. O pão de mel de Vanusa combina açúcar mascavo, canela, cravo, gengibre, cardamomo, noz moscada, leite, farinha de trigo e o mel - que ressalta o sabor da guloseima. O mel também entra no recheio da torta presidente, junto com o marshmallow; para molhos, em geral combinam bem com mostarda, ou para tirar a acidez do tomate. Encomendas pelo 3222-0270.

O chef Arthur Coelho, que atualmente tem se dedicado a doces finos para eventos, destaca fingerfoods que a clientela adora: uma combinação de queijo brie, damasco, amêndoas e mel de abelha, harmonizado com vinho rosé. Um luxo. Ele também cita o rolinho de berinjela com pasta de queijo caprino com crispes de presunto Parma e molho de mel com framboesa.

O chef planeja algo ainda mais "naturalista": "Estou procurando um apicultor que me forneça uma placa de favos de mel, que vou pôr para pingar numa bandeja de queijo de cabra. Será fantástico", anima-se. Arthur conta que também aprecia o mel para pincelar uma costelinha suína em assamento, e para o molho da salada siciliana. Foi numa viagem à Holanda que o ator Marcílio Santos estreitou sua relação com o mel. Inspirado pelas guloseimas típicas do país, ele abriu há um ano a No Pote de Mel, que fornece biscoitinhos finos para padarias e supermercados.

O biscoito holandês stroopwafel se destaca: é um tipo de bolacha recheada que combina duas camadas de massa, caramelo, canela, baunilha, açúcar mascavo, demerara, e o mel, que acentua o sabor do caramelo. A produção conta com uma nutricionista responsável e avaliação da Covisa. "O fato de o Estado ser um grande produtor de mel e açúcar garante que nossa matéria-prima tenha a qualidade necessária", ressalta Marcílio. Encomendas e informações pelo 8731-4166.

A pesquisadora em gastronomia Adriana Lucena é adepta do mel produzido pelas abelhas nativas e sem ferrão - as camadas melítonas - em oposição as abelhas apis, as mais comuns, e que foram introduzidas no Brasil. No espaço Quinta da Aroeira, sua casa em Jandaíra, cuida de um pequeno apiário para consumo próprio. "Acho que o mel da abelha sem ferrão é um pouco mais ácido e menos enjoativo que o da abelha apis. E tem aquele aroma das floradas da caatinga, o que é uma delícia", afirma.

Cozinheira de mão cheia, ela usa esse mel para cobertura de sorvetes, tempero de saladas, coberturas e reduções. Mesmo assim, Adriana reconhece a alta qualidade geral do mel de abelha que é produzido no estado, incluindo o alto padrão de higiene. Ela apenas alerta para a conservação da flora da região agreste, que pode prejudicar a existência das abelhas jandaíra. "A abelha depende da flora, e vice-versa. Polinizar faz bem para o ecossistema", conclui.

As muitas qualidades do mel: - Mel é um alimento natural, de fácil digestão, sem gordura e colesterol, equilibra o processo biológico do organismo; - É menos calórico que o açúcar;

Contém sais minerais, vitaminas, frutose e glicose; - Diminui o poder oxidante da carne quando pincelada antes de seu preparo; - Deixa os alimentos mais corados, especialmente carnes e pães; É ideal para molhos; - O sabor, aroma e cor do mel variam conforme a origem das flores polinizadas pelas abelhas; - O mel escuro costuma ser mais rico em minerais e possuem aroma e sabor mais acentuados; já os mais claros têm sabor e paladar mais suave; - O mel ajuda a eliminar as toxinas, favorecendo a digestão; - É bom para a prevenção e combate de gripes e constipações; -

É bactericida, antisséptico, antirreumático, vasodilatador, diurético e digestivo, ajudando no tratamento de gastrites; - O mel também possui uso externo: acelera a cicatrização da pele em feridas e queimaduras leves; - Aumenta o nível de antioxidantes no sangue; - É ótimo hidratante, servindo para limpar e nutrir a pele; - É indicado para a revitalização do cabelo, mantendo-o sadio; -

Mastigar o favo de mel é recomendável para o tratamento de sinusite e rinite; - O mel é recomendado nos casos de incontinência urinária noturna em crianças; - É ótimo tonificante para a pele e os músculos.

Fonte: Tribuna do Norte - RN - Natal/RN - Versão Impressa - 01/06/2012 -

10 - Abelhas para Produzir mais

Estudo mostra que crescimento na produção da canola pode chegar a até 50%. Estudos recentes mostram que abelhas também podem ajudar a aumentar a produtividade de diversas culturas. É o que mostra pesquisa apresentada no 19º Congresso Brasileiro de Apicultura e 5º Congresso Brasileiro de Meliponicultura, em Gramado, que analisa como as abelhas podem fazer crescer a produção de canola. O trabalho já apontou que, com insetos polinizadores, a planta pode produzir até 50% mais. Agora, a ideia é confirmar se áreas com mata nativa próxima também podem refletir em aumento de produtividade.

O estudo da Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro) em parceria com a Universidade de Caxias do Sul e a PUCRS é realizado desde 2009 em Esmeralda, nos Campos de Cima da Serra, Guarani das Missões, nas Missões, e Estrela, no Vale do Taquari. No Brasil, sete estudos monitoram os polinizadores nas proximidades de diferentes culturas.

A paisagem no entorno das lavouras e a importância da manutenção de mata nativa são avaliadas. Nas pesquisas sobre o café, em Minas Gerais e São Paulo, já ficou comprovado que a produtividade pode crescer até 20% se a propriedade ficar em área com fragmentos de mata nativa.

- Estamos investigando. Mas um trabalho da PUCRS já mostra que a canola pode ter produtividade 50% maior se tiver polinizadores – afirma a pesquisadora Sídia Witter.

Fonte: Zero Hora - Porto Alegre/RS – Edição Impressa - 01/06/2012 - 04:03:24

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