

BOLETIM
DICAS & NOTÍCIAS & INFORMAÇÕES APÍCOLAS
Ano I – nº 33 - 11 de junho de 2007

LEIA NESTA EDIÇÃO:

1 - Um minuto de Reflexão; 2 - De olho no trabalho das abelhas do DF; 3 - Paraná perde a posição na produção de mel para o estado do Piauí; 4 - Apicultura - Desaparecimento de Milhões de Abelhas; 5 - Rio Grande do Sul: São Gabriel exporta carga de mel; 6 - A Dança das Abelhas; 7 - Minas Gerais: apicultura do Vale do Jequitinhonha ganha competitividade; 8 - Minas Gerais: apicultura do Estado tenta manter mercado externo; 9 - Descoberto mecanismo que faz com que as plantas floresçam; 10 - Projeto de lei - Profissão de Apicultor; 11 - Endocrinología - La miel y los diabéticos. El doctor Rafael Fernández Lazala advierte sobre este producto; 12 - REMEDIOS CASEROS - Jalea Real: un milagro de la naturaleza; 13 - Los beneficios de la apiterapia; 14 - PUNTO DE EQUILIBRIO - ¿Quién está matando a las abejas?; 15 - EEUU - abejas - Científicos continúan perplejos ante la desaparición de abejas en EE.UU; 16 - Sites Interessantes; 17 - Recomendaciones y criterios terapéuticos en el tratamiento con la apitoxina de Apis mellifera; 18 - 29/06: III Encontro Paranaense de Apicultura, a Exposição de Máquinas/Equipamentos/Insumos apícolas e Feira de Mel e Produtos Apícolas

1 - Um minuto de Reflexão

“A árvore, quando está sendo cortada, observa com tristeza que o cabo do machado é de madeira.” (Provérbio Árabe)

2 - De olho no trabalho das abelhas do DF - Feira do Mel reúne público em torno de produtos apícolas

Márcia Leite - A tradicional Feira do Mel, organizada pela Associação dos Apicultores do Distrito Federal, trouxe muitas novidades na sua 16ª edição. Além de produtos conhecidos – pães, granola, bombons e mel com própolis e com guaco (planta medicinal) –, o vinagre de mel, hidratantes e sabonetes despertaram a curiosidade de quem foi conferir a feira neste fim de semana, no Jardim Botânico de Brasília.

De acordo com o coordenador de feiras da Associação dos Apicultores do DF, Angelino José Ferreira, perto de mil pessoas compareceram à Feira, mantendo o movimento das outras vezes. "Temos um público cativo. São pessoas que gostam de consumir produtos naturais e de boa qualidade, e sempre participam para saber das novidades", disse Angelino.

A produtora Marlije Cardoso, que cria abelhas em local apropriado no Entorno, disse que o resultado das vendas correspondeu às expectativas. "Vendemos bastante, e, sem dúvida, o produto que mais sai é o mel natural", destacou. Em sua primeira visita à feira, a servidora pública Vera Bocchino gostou da oportunidade de comprar bons produtos e aprender a

identificar o mel de qualidade. "Costumo comprar sempre nos supermercados e não acho tão bom. Aqui na feira tenho a garantia de ser um mel de qualidade", diz.

Tipos

A composição e o sabor do mel, assim como sua coloração, dependem do tipo da polinização e da região em que é cultivado. O valor do mel varia bastante. O preço médio é de R\$ 10 para um pote de 500g e R\$ 15 para o de 750g.

A geléia real é um dos produtos mais procurados da feira, e custa, em média, de R\$ 40 a R\$ 50 (pote de 30 g). O apicultor Manoel Silva explica que o alimento é produzido por abelhas jovens, com até 12 dias de vida, sendo usado na colméia para alimentar a rainha.

"É considerado um alimento caro, mas é rico em vitaminas, proteínas e mais de 18 tipos de aminoácidos, que fortalecem o sistema imunológico", justifica. Manoel adverte, que quando o consumidor encontrar geléia real por um preço abaixo do mercado, é melhor desconfiar: "É sempre bom olhar as informações do rótulo e ter a inspeção de algum órgão de saúde, para ter certeza de que o produto é de qualidade".

Dicas

- Evite comprar mel em litro ou em garrafas de vidro; - O mel verdadeiro também pode cristalizar com o tempo, mas os cristais são solúveis ao contato com a saliva e dissolvem na boca; - É sempre indicado comprar o produto de fontes confiáveis e com boa procedência.

Benefícios do mel

- Rico em polifenóis, antioxidantes encontrados também no chá, nas frutas e nos legumes, que ajudam a reduzir o risco de doenças cardíacas e câncer; - O mel é nutritivo e faz bem à saúde. Mas é preciso cuidado, pois é tão calórico quanto o açúcar e deve ser consumido com moderação.

Fonte: WebApacame – Veículo: Jornal de Brasília - DF - Seção: Cidades - Data: 21/05/2007 - Estado: DF

3 – Paraná perde a posição na produção de mel para o estado do Piauí

Lauren Trilha - O Paraná perdeu a posição na produção de mel para o estado do Piauí. Em 2004, o estado era o segundo colocado com uma produção de quatro mil trezentas e quarenta e oito toneladas de mel, ficando atrás apenas do Rio Grande do Sul. Segundo o engenheiro agrônomo e apicultor, Paulo Sommer, a mudança no ranking aconteceu em função do incremento de áreas sem cultivo no Piauí que foram transformadas em áreas de produção apícola.

Mesmo com a mudança de posição no ranking, Paulo Sommer diz que o Paraná continua liderando em relação à qualidade do mel.

No mês que vem, lideranças de entidades apícolas se reunirão para discutir questões referentes à abertura de mercado e à qualidade do mel produzido no Paraná. O encontro acontece no dia 29 de junho, no auditório da Emater, que fica na Rua da Bandeira, número 500, no bairro Ahú, em Curitiba.

Fonte: WebApacame - Veículo: CBN Curitiba - Seção: Paraná - Data: 29/05/2007 - Estado: PR

4 - Apicultura - Desaparecimento de Milhões de Abelhas

Taiwan é o último lugar a noticiar o desaparecimento de milhões de abelhas. O fenômeno foi noticiado pela primeira vez no ano passado nos Estados Unidos, onde cientistas estão a trabalhar arduamente para saber o que é que está a acontecer aos provavelmente mais úteis dos insectos existentes na Terra.

Taiwan juntou-se aos Estados Unidos, Canada, Brasil e Europa como lugares onde as abelhas parecem estar a desaparecer.

E muitas pessoas estão preocupadas com isso. As abelhas desempenham um papel essencial na polinização anual de plantas alimentares.

O mistério do desaparecimento das abelhas despertou as atenções nos Estados Unidos pela primeira vez em Outubro do ano passado quando apicultores começaram a libertar as suas abelhas perto de campos de cultura para polinizar as plantas. Mas os apicultores notaram que os seus uma vez vibrantes cortiços estavam praticamente vazios devido ao que os peritos chamam de “doença do colapso da colônia”. Os cortiços tinham sido abandonados pelas abelhas operarias que deixaram para trás rainhas fracas e insetos imaturos.

Rapidamente se espalhou a especulação de que as abelhas se tinham perdido devido ao aquecimento global ou envenenamento por inseticidas. Mas a última hipótese dos peritos é de que as abelhas poderão ter sido afetadas por um fungo.

O apicultor no Estado da Virgínia, Kenneth Tignor, afirmou que as abelhas podem ter deixado os seus cortiços para procurar novos locais talvez porque os velhos cortiços tornaram-se indesejáveis. Disse que o fenómeno é conhecido por fuga. Se ocorre na Primavera ou no Verão quando existe uma boa reserva de alimentos, Tignor afirmou que as abelhas sobrevivem.

Mas acrescentou que as abelhas dificilmente sobrevivem se fogem no Outono ou no Inverno, como aconteceu nos Estados Unidos. “O que pensamos que está a acontecer é que as abelhas estão a morrer”.

O Congresso dos Estados Unidos efetuou audições no passado mês de Março para considerar medidas reparadoras, incluindo formas de compensar os apicultores pelas suas perdas e evitar o alastramento de quaisquer fungos ou doenças perniciosas.

Fonte: Voz da América On Line – Divulgação: <http://www.zoonews.com.br> - 31/05/2007

5 - Rio Grande do Sul: São Gabriel exporta carga de mel

São Gabriel/RS - O Grupo São Gabriel de Apicultores Empresariais do Rio Grande do Sul realizou a exportação do primeiro container com 18.810 quilos de mel para o exterior. Segundo o coordenador de comercialização, Aldo Machado, já na próxima semana, serão embarcados mais três containeres, totalizando 75.240 quilos de mel para fora do Brasil. De acordo com ele, de outubro de 2006 até agora já foram comercializados mais de 420 toneladas de mel para fora do Estado.

O trabalho de homogeneização e embarque do produto é realizado através do entreposto da cidade de Jaguari. Aldo Machado ressaltou a importante participação da prefeitura de São Gabriel que tem dado total apoio ao grupo. Os apicultores da região estão, agora, em busca de uma sede para o grupo. O assunto será tratado hoje e amanhã numa reunião com o prefeito de São Gabriel, Balbo Teixeira. No encontro também deverá ser fundada a Cooperativa do Pampa Gaúcho. Os produtores de mel pertencem aos municípios de Bagé, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Rosário do Sul, Alegrete, São Gabriel, Caçapava do Sul, Santiago, Cachoeira do Sul, Lajeado, Candelária, Pelotas, Cambará do Sul, Mostardas, Aceguá, São Leopoldo, Restinga Seca e Santa Clara do Sul.

Fonte: WebApacame – Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 01/06/2007 - Estado: RS

6 - A Dança das Abelhas

Abelhas são animais sociais. Se uma abelha encontra uma flor ou outra fonte farta de alimento, quando retorna à colméia faz uma pequena dança para mostrar para as outras abelhas onde encontrar tal banquete. Toda flor com cores fortes e aroma doce pode merecer a vitória de uma abelha, mas ela dançará apenas para as flores cujo néctar seja bom o suficiente para receber outras visitas, tendo sua experiência como garantia. Adaptando para os negócios: se houver ausência de comunicação entre seus clientes, a propaganda pode ser decisiva. Mas, uma vez que os clientes se comunicam entre si, é a experiência individual de cada um que conta e que serve de garantia e referencial para os demais.

Ao contrário do que ocorria em passado recente, a facilidade de comunicação entre clientes tem profundas implicações na atuação de profissionais de marketing, em um mundo de interação instantânea por meio de blogs, videoblogs e RSS, em sites como o Orkut ou o MySpace, por exemplo – web site de rede social da Microsoft, semelhante ao Orkut, que pode ultrapassar a marca de 100 milhões de usuários a qualquer momento (aproximadamente 230 mil usuários se inscreveram em apenas um dia, este ano). Os profissionais mais atentos não estão desperdiçando essas oportunidades.

De acordo com a publicação e-Marketer, haverá um crescimento em investimentos nas chamadas redes sociais de atuais 280 milhões de dólares para 1,6 bilhão em 2010, com o objetivo de transformar mensagens em "marketing viral". Mas usar apenas banners em web

sites, na esperança de transformar idéias e burburinho em receitas não é o único modo de explorar o poder das redes sociais.

Empresas em sintonia com clientes também estão usando as redes sociais com o objetivo de gerar inovação, o que será, provavelmente, o próximo grande movimento. A Procter & Gamble, reconhecida como uma das líderes em desenvolvimento e inovação, já está se beneficiando desse novo ambiente. Ela publica milhares de suas patentes no site yet2.com para facilitar a conexão e o desenvolvimento de novas idéias vindas de fora da empresa (yet2.com é um "mercado global online" que aproxima compradores e vendedores para estimular o desenvolvimento e a adoção de novas idéias). E está dando resultados. Relatórios publicados pela P&G indicam que aproximadamente 45% de seus novos produtos, lançados nos últimos cinco anos, resultaram do contato com essas redes externas, o que fez dobrar sua taxa de inovação de produtos.

A National Semiconductor, fabricante de componentes analógicos e subsistemas, é ainda mais agressiva nessa estratégia. Sua plataforma online permite que seus clientes desenhem até mesmo melhorias em produtos existentes. Esses clientes contribuem com aproximadamente 20 mil novas idéias, todos os meses. Até mesmo pequenas empresas estão seguindo esses caminhos. O web site de pesquisa Hotspex permite que consumidores "apostem" nas melhores idéias. Quando têm suas idéias adotadas (o que ocorre com freqüência), eles são premiados pela empresa, além de se tornar conhecidos na comunidade.

Esse tipo de inovação, guiada pelos clientes, recebe diversos nomes criativos: "co-criação com clientes", "inovação de código aberto" e "colaboração com o cliente", apenas para mencionar alguns. O que de fato é compartilhada é a habilidade de desenvolver uma rede social na qual tanto entusiastas quanto críticos podem interagir com o grupo e com a empresa. São ferramentas de engajamento que permitem que os clientes ativamente criem produtos e indiquem como utilizarão esses produtos no futuro.

Em contrapartida, a empresa tem uma fonte constante de novas idéias, provenientes de uma comunidade de milhares de clientes – uma fonte coletiva e global de inteligência, em vez de um pequeno grupo de Pesquisa e Desenvolvimento trancado em uma sala. Uma pesquisa da IBM perguntou a 750 CEOs: "De onde vêm as idéias mais criativas?" Trinta e seis por cento disseram vir de clientes, 41% responderam que vêm de funcionários e apenas 14% apontaram o tradicional departamento de P&D. Por décadas, inovação tem sido associada à habilidade de lançamento de novos produtos. Mas alcançar competitividade estratégica e conseguir lucros apenas pela inovação de produtos – e ainda sustentá-los – está ficando cada vez mais difícil.

Considere que aproximadamente 80% dos lançamentos do último ano estão fadados ao fracasso. Por isso, empresas de ponta estão expandindo a definição tradicional de inovação na própria interação com clientes. Em outras palavras, elas estão tentando inovar em como, quando e onde interagir com seus clientes, de modo a lhes proporcionar uma experiência de alto desempenho, que fortaleça a marca e aumente a lucratividade. Por quê? Porque ainda que um produto ou serviço detenha, intrinsecamente, qualidade, se a experiência do cliente for pobre, é certo que ele migrará para concorrentes. Ou, pior, contará para outras pessoas sua experiência ruim por meio de blogs, e-mail e outras mídias.

Como o seu departamento de marketing pode começar? Criando cenários e ambientes adequados para suas abelhas, claro. Torne fácil, interessante e recompensador para os clientes comunicar-se entre si e com sua empresa. Web sites de auto-atendimento e blogs, para que clientes publiquem suas impressões do produto, e fóruns independentes, pelos quais os desenvolvedores e os consumidores se comuniquem. Assumindo um papel ativo no ciclo de inovação, os clientes criam a experiência que eles almejam. Eles injetam novas idéias na empresa. Que néctar seria mais doce que esse?

Extraído do Inside 1to1 - Uma publicação do Peppers & Rogers Group - www.1to1.com.br

Fonte: WebApacame – Veículo: Administradores - Seção: Notícias - Data: 01/06/2007 - Estado: PB

7 – Minas Gerais: apicultura do Vale do Jequitinhonha ganha competitividade

Belo Horizonte/MG - O clima quente e seco não costuma favorecer as lavouras da região do Vale do Jequitinhonha em Minas Gerais. Exceto onde há irrigação, a agricultura familiar pena e as condições de vida são difíceis. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é de 0,65 em escala que vai até 1. Por isso, uma atividade econômica que utilize a vegetação nativa pode ser importante. "Onde há floradas, pode-se criar abelhas", ensina a consultora do Instituto Euvaldo Lodi (IEL) Simone Porto. Ela irá falar sobre a apicultura na região do Vale do Jequitinhonha durante o 2º Congresso Mineiro de Apicultura, que acontece de 31 de maio a 3 de junho, durante a Superagro 2007 em Belo Horizonte.

A alternativa de produção rural, segundo Simone, já é utilizada no Jequitinhonha desde a década de 80 e agora ganha força e profissionalização. "O mel da região é considerado de alta qualidade e toda a produção é vendida sem problemas", diz. A Associação de Apicultores do Vale do Jequitinhonha (Apivaje) tem 175 agricultores de 14 municípios que buscam agora mais rentabilidade da atividade. A construção de um entreposto para processar o mel irá colocar no mercado a marca do grupo, batizada de "Néctar do Vale". "A venda hoje é feita para atravessadores, o que diminui a rentabilidade da produção. Com o produto industrializado, poderemos comercializar para hotéis da região e até redes de supermercados", acredita a consultora. A obra é parte do projeto da IEL e da organização não-governamental Centro de Agricultura Alternativa Vicente Nica (CAV) para desenvolver a apicultura da região.

Por meio da iniciativa, os agricultores também receberam capacitação e melhoraram a produtividade das colméias que, em 2005, foram responsáveis por 70 toneladas de mel. O Sebrae em Minas Gerais apóia o projeto e já capacitou os agricultores para o cooperativismo. "Eles estão se preparando e, em breve devem formalizar a cooperativa para vender os produtos beneficiados no entreposto", conta Simone.

Com o apoio da entidade, 25 produtores compõem uma missão ao evento. O 2º Congresso Mineiro de Apicultura é realizado pela Federação Mineira de Apicultura e tem como tema "Produtividade e Competitividade". Na programação, palestras, oficinas, além da reunião da Câmara Setorial da Apicultura Brasileira e do Primeiro Fórum Apícola da Região Sudeste da Confederação Brasileira de Apicultura (CBA). A expectativa da Federação é de que cerca de

800 pessoas participem do evento.Serviço: 2º Congresso Mineiro de Apicultura. De 31 de maio a 3 de junho de 2007. Local - Belo Horizonte - Centro de Convenções do Expominas – (Gameleira) Informações - Femap - (31) 3075-9157 - Assessoria de Imprensa - (31) 3234-0714 Assessoria de Imprensa do Sebrae em Minas Gerais - (31) 3371-9036Eliza Caetano

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 31/05/2007 - Estado: RS

8 - Minas Gerais: apicultura do Estado tenta manter mercado externo

Belo Horizonte/MG - Minas Gerais é o quinto maior produtor de mel e própolis do país, segundo dados da Cooperativa Nacional de Apicultura (Conap). Atualmente, a Conap responde pela produção de 5 mil toneladas por ano desses produtos. Apenas no Estado existem, aproximadamente, 20 mil produtores. A cooperativa faturou no último exercício, US\$ 2 milhões e estima um incremento de 40% neste ano, alcançando o montante de US\$ 2,8 milhões. Segundo o gerente comercial da Conap, Tarcísio Martins, o Japão sempre foi o ponto de referência em função do consumo. "A cooperativa nasceu exportando. Atualmente, 70% do própolis produzido em Minas é exportado para aquele país asiático, China, Coréia, Tailândia, Indonésia, Taiwan, Bélgica, Turquia, Espanha e Estados Unidos", explicou ele.

Fonte: WebApacame - Veículo: Página Rural - Seção: Nacional - Data: 01/06/2007 - Estado: RS

9 - Descoberto mecanismo que faz com que as plantas floresçam

Da redação - A agricultura mundial tem batido recordes de produção por área graças a diversas técnicas: irrigação, defensivos agrícolas, fertilizantes, rotações de cultura, entre outras, são responsáveis pelo aumento crescente da produtividade agrícola ao longo da história do homem.

Biocombustíveis versus alimentos

Mas a natureza tem seus limites, e mesmo as várias safras colhidas em um mesmo ano não são suficientes para eliminar uma preocupação que ganha corpo à medida em que avança o processo de produção de biocombustíveis: será que o avanço da agricultura voltada à substituição de combustíveis fósseis não representaria um risco para a produção de alimentos?

Agora, cientistas ingleses fizeram uma descoberta que poderá ajudar a minimizar esse risco. Concluindo uma busca científica que já dura mais de 70 anos, a equipe do Dr. Philip Wigge descobriu o sinal que dispara o processo que faz com que as plantas floresçam. A descoberta revela a operação de um mecanismo vital do funcionamento das plantas, demonstrando como o sinal que controla o nascimento das flores é enviado para a ponta dos galhos.

Produtividade agrícola

Muito além de ser um conhecimento típico da ciência básica, o entendimento desse mecanismo abre a possibilidade de que se manipule a quantidade de vezes que uma planta produz flores. O resultado deverá ser um impacto positivo sobre a produtividade das plantações que é até difícil de se calcular.

"A floração produz as frutas, assim como as sementes, que são o ingrediente básico para todos os alimentos à base de cereais," diz o Dr. Wigge. "Controlar a floração significa que nós temos o entendimento básico necessário para aumentar a produtividade do arroz, do milho, do trigo ou de qualquer outra planta, aumentando o número de ciclos de floração em um ano."

O oposto também é verdadeiro. Quando o objetivo de uma plantação for a produção de biomassa, seja para a produção de biocombustíveis, seja para a geração de massa verde para alimentação humana e animal, bastará inibir a floração. O próximo passo do trabalho é aprender a manipular a proteína FT (Flowering Locus T), responsável por disparar o sinal que faz surgirem as flores, de forma que o conhecimento agora adquirido possa se transformar em uma tecnologia prática e fácil de ser aplicada em qualquer plantação.

Esta Notícia foi publicada na página:
<http://www.inovacaotecnologica.com.br/noticias/noticia.php?artigo=010125070601> -
01/06/2007

Fonte (divulgação): Paulo Mauricio P. Peres - Apiarios Dominus – Cia da Abelha @yahoo.com.br – 1/06/2007-

-----10 – Projeto de lei – Profissão de Apicultor

Encontra-se em tramitação na Câmara dos Deputados, o Projeto de Lei 1.630/2003 da Deputada Sandra Rosado – PMD-RN, que dispõe sobre a regulamentação do exercício da PROFISSÃO DE APICULTOR. Em 4/06/2007, situava-se na fase (prazo) para apresentação de emendas ao Substitutivo da Relatora Dep. Federal Maria Helena - PMDB-RR – (5 sessões a partir de 5/06/2007).

Quem desejar mais informações, deverá acessar: <http://www2.camara.gov.br/proposicoes/> - http://www.camara.gov.br/sileg/prop_detalhe.asp? - "PL 1630/2003" para obterem o "histórico" desde a apresentação do Projeto. Há também a possibilidade para que através do site da câmara, se receba notícias sobre o Projeto, ali se cadastrando-se.

Fonte: Ciadaabelha@yahoo.com.br - Dicas de Edson Couto - UAUÁ - Sertão de Canudos - Bahia - edsoncouto13666@yahoo.com.br

-----11 – Endocrinología - La miel y los diabéticos. El doctor Rafael Fernández Lazala advierte sobre este producto

Por El Caribe / El Caribe - Jueves 24 de mayo del 2007

Deliciosa miel. Aunque rica en nutrientes, los pacientes diabéticos deben tener mucho cuidado al ingerirla. Los carbohidratos que requiere el diabético.

Según el endocrinólogo, es un gran peligro afirmar que los diabéticos pueden consumir este producto, como lo aseveró un artículo reciente en la prensa donde la periodista se preguntaba por qué nadie nombraba las razones. “Me voy a permitir responder”, asevera el doctor Fernández Lazala, “porque los profesionales que limitan el uso de la miel de abejas ‘no están desinformados’, como aseguraba la articulista, y para evitar confusión en los más de un millón de dominicanos que padecen de Diabetes Mellitus, procederé a decirle por qué no deben consumirla”.

El galeno recuerda que no están en discusión los beneficios nutricionales excepcionales que tiene la miel, apoyados por los 70 elementos beneficiosos para la salud que contiene, principalmente un 80% de azúcares (37% de fructosa y 31% de glucosa, 1% de sacarosa, 7% de maltosa y 4% de otros azúcares), 18% de agua, 0.75% de vitaminas, enzimas, ácidos orgánicos, 0.75% de minerales y 0.6% de cenizas.

“Los diabéticos, al igual que los no diabéticos, debemos consumir diariamente los nutrientes necesarios y que están contenidos, fundamentalmente, en los carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. De todo lo anterior, los diabéticos deben consumir del total de calorías que les corresponde cada día, un 55% de carbohidratos”.

El problema con los diabéticos, nos dice, comienza en el páncreas. “En este órgano hay unas células que responden a los carbohidratos haciendo que se produzca la insulina. La insulina que así se produce, es la responsable de introducir los carbohidratos o azúcares hacia el interior de todas las células de nuestro cuerpo, para que ya dentro de las células, esos azúcares sirvan de combustible que nos darán la energía. Es así como se mantiene la glucosa que ingerimos dentro de cifras normales.

Pero, ¿que pasa en el diabético? “Resulta, que se es diabético, cuando el páncreas no produce la cantidad de insulina necesaria, o que aun produciendo la necesaria, esta encuentra resistencia en las células para entrar la glucosa, y por vía de consecuencia la glucosa subirá en la sangre, trayendo como secuela todos los daños severos, graves y mortales que le ocurren al diabético, cuando la glucosa se mantiene alta”.

Entonces, ¿porque la miel de abejas, no es beneficiosa para el diabético? “Pues, como ya explicamos más arriba, la miel de abejas está compuesta por un 80% de azúcares, principalmente la glucosa y la fructosa, y cada cucharada contiene alrededor de 9 a 12 gramos de carbohidratos simples o de absorción rápida (y aquí está el problema).

Los carbohidratos que requiere el diabético

El doctor Fernández Lazala nos dice que el 55% de carbohidratos que diariamente requiere el diabético deben ser carbohidratos complejos o de absorción lenta (no los simples o de absorción rápida, como lo es la miel de abejas). Esta lenta absorción de los carbohidratos le permite a ese páncreas deficiente del paciente diabético, responder más lentamente y por vía de consecuencia teniendo mejor y más oportunidad de metabolizar o “quemar” mejor la glucosa.

Además, asevera el especialista, en caso de no poder eliminarla, por lo menos disminuir la acumulación de grasas que provoca la cantidad de glucosa en sangre que no es “quemada” o metabolizada, lo que beneficia entonces la ganancia de peso, que es otro factor peligroso y dañino para el paciente diabético y que debemos evitar por todas las vías ya que empeora todo el cuadro médico.

“Todo esto que he mencionado nos provee con razones suficientes por lo cual las personas que padecen de Diabetes Mellitus, el 55% de carbohidratos que deben ingerir diariamente, deben ser carbohidratos complejos o de absorción lenta, tales como cereal, pastas, panes, arroz, legumbres, maíz, cebada, centeno, avena, tubérculos, pero jamás obtener dicho 55% , o parte de ellos, de los carbohidratos de absorción rápida o simple como lo es la deliciosa miel”.

El significativo índice glucémico

Una buena medida

Pero además existe lo que se llama el índice glucémico, agrega el especialista dominicano para El Caribe, que es la medida o la capacidad que posee un alimento para elevar los niveles de glucosa en sangre. De aquí que hay alimentos que elevan poco el índice glucémico y otros que lo elevan en forma importante, siendo la maltosa, la glucosa, la miel de abejas y la sacarosa quienes tienen la mayor capacidad de elevar los niveles de glucosa en sangre.

“Cuando ingerimos alimentos con carbohidratos, los niveles de glucosa en nuestra sangre se elevan, esto es dependiendo, claro está, de la cantidad de azúcares que contienen, y cuando estos azúcares son de absorción rápida o monosacáridos, se elevará más rápidamente la glucosa en la sangre, lo cual estimulará la secreción de insulina en el páncreas, este ciclo se mantiene para que la insulina a su vez, reduzca de nuevo la glucosa en sangre (y así se mantiene el deseado equilibrio)”.

No debemos olvidar que el diabético no produce una acción adecuada de insulina y, como lo ha explicado el especialista, este ciclo de producción que se inicia en el páncreas dicta las necesidades de los pacientes diabéticos que no deben ingerir alimentos donde los carbohidratos son simples y de absorción rápida.

Fonte: Noticias Apitrack nº 125 - 27/05/2007 –

http://www.elcaribecdn.com/articulo_caribe.aspx? - WebApacame -

-----12 – REMEDIOS CASEROS - Jalea Real: un milagro de la naturaleza

Por Pilar Ferrer - EFE

Descubierta algo después que la miel y el polen, la jalea real constituye todo un milagro de la naturaleza por sus propiedades únicas y extraordinarias. (EFE)

La apiterapia, es decir, la ciencia de los tratamientos con sustancias procedentes de las abejas, es una de las más extensas y beneficiosas para la salud humana. Descubierta algo después que la miel y el polen, la jalea real constituye todo un milagro de la naturaleza por sus

propiedades únicas y extraordinarias. Segregada por las glándulas hipofaríngeas de la cabeza de abejas obreras jóvenes, de entre cinco y quince días, sirve de alimento a todas las larvas durante los primeros días. Sólo la abeja reina y las larvas de celdas reales son alimentadas con la jalea real.

Es una masa viscosa, de un suave color amarillo y sabor ácido. Las futuras reinas reciben una jalea purísima, sin polen, mientras las obreras la reciben mezclada con algunos granos de polen. Al tercer día, las obreras pasan a recibir un concentrado de miel, agua y polen, mientras que las futuras reinas continúan consumiendo jalea toda su vida. Esto asegura la supervivencia de las abejas reinas, su mayor tamaño y su gran vitalidad para la reproducción.

Mientras que las obreras tienen una media de vida entre treinta y cincuenta días, las reinas pueden durar hasta cinco años. La composición de la jalea real es única por su elevado poder nutritivo, cantidad de vitaminas, antioxidantes y minerales. Contiene un sesenta por ciento de agua, azúcares, proteínas y lípidos. Vitaminas de tipo B, en enorme cantidad, casi de todas las clases. Ejerce un gran poder antioxidante por las albúminas y aminoácidos, así como variedad de minerales muy ricos como hierro, calcio, silicio, magnesio, manganeso, azufre, níquel, cromo y zinc.

Sus propiedades y resultados prodigiosos se dan sobre el sistema nervioso, la fatiga y el envejecimiento. Energética y estimulante, oxigena el cerebro y es excelente para combatir los estados de debilidad y fatiga. Aumenta también la resistencia al frío, los glóbulos rojos de la sangre y la vitalidad. Es depurativa y cicatrizante, con mejora de los tejidos y sistema muscular.

Muy antioxidante, retarda los procesos de envejecimiento y degeneración celular, con un gran poder de hidratación y elasticidad de la piel, lo que la hace ser muy utilizada en cosmética natural. De igual modo, regulariza trastornos digestivos y estimula el sistema inmunológico del organismo. Su conservación debe hacerse a bajas temperaturas, pues se deteriora rápidamente por su delicada consistencia, en recipientes opacos que impidan el paso de la luz y el calor. En el mercado existen multitud de preparados a base de jalea real, que se puede adquirir totalmente pura en envases adecuados de herbolarios y centros naturistas.

Se preparan también cápsulas, ampollas, gotas e, incluso, tabletas masticables para el consumo. La dosis recomendada es de unos cien miligramos de producto al día, durante un periodo de dos o tres meses, seguido de un descanso. En medicina se la considera un potente antibiótico natural, mientras en cosmética se utiliza en cremas o geles para el esmerado cuidado de la piel. Sus efectos resultan sorprendentes. La jalea debe ser extraída por el apicultor de las celdas reales, que dispone en ordenadas colmenas. Todo un rito detallado es necesario para la elaboración de este producto considerado mágico y que, como bien dice su propio nombre, es también un alimento de reyes. Auténticamente regio.

Fonte: WebApacame – Notícias Apitrack nº 126 - 7/06/2007

-----13 – Los beneficios de la apiterapia

Una picadura de abeja puede ser una experiencia que muchos podrían dejar de lado toda la vida. Sin embargo, con los conocimientos adecuados esta experiencia dolorosa se traduce en

una estrategia benéfica para la salud. “Apiterapia es curar, tratar o prevenir enfermedades con todos los productos de la colmena, estamos hablando de propóleo, de la miel, de la jalea real, del polen, incluyendo el veneno de las abejas”, comentó Enrique Rivera Olvera. kinesiólogo y capacitador de la Universidad Autónoma de Chapingo.

“Si de por sí las abejas son buenas para el ambiente, para mantener la ecología, sus productos son muy nobles y ahora me doy cuenta que sus productos son mucho más”, dijo Guadalupe López Roma, apicultora. El cuidado de las abejas comenzó con los egipcios alrededor del año 2400 antes de Cristo, aunque la actividad se ha extendido a diversas partes del mundo.

Así surgió la apiterapia, que hoy puede combinar estrategias de la medicina tradicional china, como de la herbolaria mexicana, entre otras. Las abejas con sus derivados o una picadura, ayudan particularmente a tratar problemas neurológicos, metabólicos e infecciosos. En principio, la miel. posee una gran cantidad de nutrientes que ayuda a restituir.

“Si usted la pone en alguna parte de la piel que tenga una herida, alguna quemadura, cicatriza muy rápido, debido a esas propiedades que posee la miel”, expresó Eduardo Rivera Morales, apicultor. La jalea real es una sustancia ácida segregada por las abejas en sus primeros días de nacidas. Cuando se extrae se convierte en un energizante natural, al igual que el polen, que en las colmenas se enriquece con enzimas.

“En el caso del polen, este es un producto que fortalece al vaso, al páncreas y al estómago, cuando hablamos de propóleo hablamos de un producto que fortalece el riñón y el intestino grueso”, explicó Rivera Olvera. Las abejas producen propóleo con resinas de los árboles, para desinfectar la colmena. Así, es efectivo como antibiótico y para controlar infecciones.

El veneno de las abejas puede generar estragos importantes en un organismo, aunque de forma dosificada controla la inflamación, así como regula algunos procesos metabólicos del organismo. “Es muy buena la apiterapia, porque conozco a mucha gente que le ha ayudado con muchos problemas”, manifestó Juana Carmona, paciente tratada con apiterapia.

La apiterapia, al ser parte de la llamada medicina alternativa, no contaba con aval académico. Sin embargo, estudios sobre sus efectos y beneficios permitieron que la Universidad Autónoma de Chapingo creara hace tres años el primer diplomado en apiterapia del país, del cual han egresado 70 apiterapistas. De este modo imparten cómo aplicar la terapia sin poner en riesgo la salud. Se debe evitar en personas diabéticas, con presión elevada, menores de 14 años y alérgicos al veneno de abeja.

Con el fin de apoyar a sus 35 apicultores, la delegación Xochimilco, al sur de la Ciudad de México, inscribió a 12 de ellos a este diplomado. “Preparar precisamente a los productores para que ellos pudieran tener un valor agregado a su producción”, indicó Víctor Manuel Alquiscira Zavala, líder de proyectos de la delegación Xochimilco.

“Tenemos una gama de productos. Nosotros sabemos su elaboración, los sabemos cultivar y complementado a eso, siento que es una maravilla, los productos de la colmena son una maravilla”, afirmó Pilar Cadena, apicultora. Además, que es una manera de acercar servicios

de salud a las comunidades de la zona, debido a que los primeros graduados deberán realizar servicio social con apiterapia en la demarcación.

Fonte: WebApacame – Noticias Apitrack nº 126 - 7/06/2007 - 5 de junio del 2007 - Reportero: e-Once Noticias

14 – PUNTO DE EQUILIBRIO - ¿Quién está matando a las abejas?

Pablo Maas (pmaas@clarin.com) - Suena apocalíptico, pero un misterioso fenómeno esta diezmando a las abejas de centenares de miles de colmenas en el hemisferio norte. La enfermedad se llama Colony Collapse Disorder y desde fines del año pasado hasta hoy ha hecho desaparecer a una cuarta parte de la población de abejas de Estados Unidos. Apicultores en Canadá, Gran Bretaña y España también están informando pérdidas cuantiosas.

Los científicos aún no han determinado la causa. Se habla de un hongo llamado nosema ceranae, pero también se culpa a varios virus, parásitos e insecticidas. Lo cierto es que la información está pasando rápidamente de las secciones de ciencia de los medios de comunicación a las de economía. En Estados Unidos, las abejas polinizan cerca de un tercio de las cosechas ¿desde peras y manzanas a frutillas y almendras ¿ por valor de 15.000 millones de dólares. Algunas voces ya mencionan la posibilidad de una alerta alimentaria.

La Argentina, que es desde hace unos 10 años el segundo productor mundial de miel y el primer exportador (el mayor competidor es China), está libre de esta extraña plaga. Las pérdidas de producción en el hemisferio norte todavía no se sienten aquí. "La última cosecha (que se inició en noviembre y terminó en marzo) fue magra", dice Roberto Imberti, secretario de la Sociedad Argentina de Apicultores (SADA). Pero esto fue a causa de las inundaciones que afectaron a Santa Fe y Entre Rios, las principales provincias productoras. Los 33.000 apicultores argentinos producirán este año no más de 70.000 toneladas de miel, comparado con 100.000 el año pasado, informa.

Reflejando la mayor escasez, los precios al productor han trepado de \$3,80 a \$4,20 por kilo en los últimos dos meses. Los precios de exportación se fijan en el mercado spot, en el cual domina la demanda de seis o siete grandes compradores europeos, dice Carlos Salas, un fuerte acopiador y exportador. A 1.850 dólares la tonelada FOB Buenos Aires, las laboriosas (y sanas) abejas argentinas, producirán este año unos 130 millones de dólares.

Dios las libre de todo mal. Fonte: <http://www.clarin.com/suplementos/economico> - 06/03/2007 - Divulgação: WebApacame – Noticias Apitrack nº 126 - 7/06/2007

-----15 – EEUU - abejas - Científicos continúan perplejos ante la desaparición de abejas en EE.UU.

Los expertos todavía no han encontrado una explicación al acelerado declive de los enjambres de abejas en EE.UU., dijo hoy el congresista Dennis Cardoza tras acceder a un informe científico que se difundirá este mes. Científicos continúan perplejos ante la desaparición de abejas en el distrito agrícola de Merced Country, en el centro de California,

señaló que entre las causas que apuntan los expertos se encuentran los parásitos y una falta de diversidad genética.

'Lo más probable es que se deba a una combinación de factores', dijo Cardoza sobre la desaparición de este insecto, clave para el sector agrícola. El fenómeno, bautizado como Problema del Colapso de las Colonias (CCD), amenaza los cultivos de verduras y frutas que dependen de la polinización de las abejas en al menos 30 de los 50 estados del país.

Se estima que el 25 por ciento de los 2,4 millones de enjambres de abejas están afectados en el país, dijo Troy Fore, director ejecutivo de la Federación Estadounidense de Apicultores en Jesup, en Georgia. El equipo de científicos que está elaborando este informe, que se presentará ante el Departamento de Agricultura de Estados Unidos este mes, concluirá que hay un número de potenciales causas detrás de este misterioso fenómeno.

Entre ellas se encuentran los parásitos, patógenos, mala nutrición y estrés, además de la falta de diversidad genética.

Terra Actualidad – EFE - <http://actualidad.terra.es/ciencia/articulo/htm>

Divulgação: Fonte: WebApacame – Notícias Apitrack nº 126 - 7/06/2007

-----16 – Sites Interessantes

1 – Notícias Apícolas

<http://www.noticiasapicolas.com.ar/reflexion-apicola.htm>: Economía Apícola – Exportación - Boletín Electrónico - SECCIONES

Apiterapia - Avances Científicos - Cursos Apícolas - Exposiciones Apícolas - Floración Apícola - Historia de la Apicultura - Manejo de Colmenas - Productos de la Colmena - Radiestesia y Magnetismo en las abejas - Sanidad Apícola - Términos Apícolas - ESPECIALES - Librería apícola - Videoteca de Noticias Apícolas - Links recomendados - Auspicios - Sorteo Registrados - Amigos de Noticias Apícolas - Noticias Apícolas en tu página de internet - Secciones más Visitadas - 1º Último Momento - 2º Sanidad Apícola - 3º Avances Científicos - 4º Apiterapia - 5º Radiestesia y Magnetismo en las abejas

2– Planeta Natural

<http://www.planetanatural.com.br/> - na seção Medicina Ayurvédica, consta o texto Utilidades do mel - Receitas Utilíssimas - 03/09/2002.

----- 17 – Recomendaciones y criterios terapéuticos en el tratamiento con la apitoxina de *Apis mellifera*

El potencial de la apitoxina puede validarse desde distintos tipos de acción, se ha reportado en la literatura el marcado efecto estimulante del sistema inmunológico, que se manifiesta en la formación de células multinucleares, monocitos, macrófagos, linfocitos T y B además de reducir el contenido de proteína en el plasma sanguíneo por la variación de la permeabilidad de los vasos, así como el ritmo cardíaco y la presión arterial, pues posee propiedades

antiarrítmicas, ya que elimina las arritmias producidas por la excitación eléctrica y la inoculación de estrofantina.

El líquido influye efectivamente en el sistema nervioso, bloqueando la transmisión de estímulos a las sinapsis periféricas y centrales, mejora la conducción de los impulsos de la fibra nerviosa y disminuye la desmielinización. Durante el tratamiento de enfermedades no se forman anticuerpos contra la apitoxina de abejas y por ello el organismo humano no se acostumbra a éste: las picaduras repetidas o las inyecciones de la apitoxina en el organismo son cada vez más efectivas.

Una reacción farmacológica en respuesta por acumulación de la histamina, serotonina y acetilcolina, con reacción alérgica, debido a los anticuerpos humorales frente a alérgenos presentes en la saliva y el veneno. Desde el punto de vista de laboratorio se considera que la dosis letal, por vía endovenosa, es de 4.5 mg/kg para el ratón y de 3.2 mg/kg para el conejo.

El veneno es cien veces más tóxico para los vertebrados que para los animales inferiores, aunque su poder de acción sea el mismo en ambos casos. La administración del veneno tanto en el perro como en el gato, por vía endovenosa, da lugar a un descenso rápido de la tensión arterial, polipnea, hiperperistaltismo intestinal y retardo en la coagulación sanguínea, lo que se atribuye a la inhibición de la tromboquinasa.

Por lo anterior se deduce entonces que el veneno de abejas corresponde a una mezcla compleja de compuestos químicos con actividad citotóxica como las fosfolipasa A, un polipéptido del tipo melitina y el péptido apamina entre otros. La fosfolipasa A es el alérgeno principal, que junto a la melitina representan en su conjunto el 75 % de los componentes, La acción de la apitoxina, se puede explicar en virtud al efecto bloqueador del sistema respiratorio y la adherencia a los glóbulos rojos produciendo hemólisis.

Se ha demostrado que una inyección de melitina (proteína extraída del veneno de abeja), determina una baja de la tensión sanguínea, la hemólisis (destrucción de los glóbulos rojos), una contracción de las fibras musculares estriadas y lisas, suprime los relevos neuromusculares y ganglionares. Igualmente la hialuronidasa otro de los componentes de la apitoxina, aumenta la permeabilidad de los capilares sanguíneos.

Fonte: Boletim Apícola nº 133 – [www. NOTICIASAPICOLAS.com.ar](http://www.NOTICIASAPICOLAS.com.ar) –

18 – 29/06: III Encontro Paranaense de Apicultura, a Exposição de Máquinas/Equipamentos/Insumos apícolas e Feira de Mel e Produtos Apícolas

Dia **29 de junho de 2007**, das 9 às 17 horas, acontecerá o III Encontro Paranaense de Apicultura, a realizar-se no anfiteatro EMATER - PR (rua da Bandeira, 500 - Cabral - Curitiba - PR), segundo a programação abaixo.

PROGRAMAÇÃO

MANHÃ: - 8 às 9 horas – recepção e inscrições; - 9 às 10 horas - Plano Nacional de Sanidade Apícola - PSAP, a cargo de Méd. Vet. Edegar Krüger - SEDESA/DP/ SFA/MAPA/PR;

- 10 às 12 horas – Histórico e Atualidades da Apicultura Brasileira, a cargo do Eng. Agro. Paulo Gustavo Sommer; - 12 às 14 horas – almoço.

TARDE: - 14 às 17 horas – Plenária Estadual de Lideranças e Entidades Apícolas pró - Reestruturação da Federação Paranaense de Apicultores (FEPA) - A – avaliação da situação da apicultura paranaense e da organização dos apicultores; B – eleição dos membros da diretoria; C – eleição dos membros do CONSELHO FISCAL: 3 efetivos e 3 suplentes; D - Apresentação, Debate e Aprovação do Plano de Trabalho para Gestão biênio 2007-2010; - 17 horas – Conclusões e Encerramento.

Devido aos inúmeros pedidos, a Comissão Organizadora optou por inserir na programação espaço para a **Exposição de Equipamentos/Máquinas/Insumos Apícolas** e a **Feira de Mel e Produtos Apícolas**, objetivando possibilitar a troca de informações entre os vários elos da cadeia produtiva do mel.

FICHA DE INSCRIÇÃO

III ENCONTRO ESTADUAL DE APICULTURA – 29/06/2007- Curitiba – Emater - PR

“Apicultura Paranaense: organização, geração de renda e inclusão social”

Nome:		
Nome para crachá		
Entidade/Órgão:		
Endereço (rua/avenida):		
Cidade:	CEP:	Estado:
Tel: ()	Fax: ()	Email:

Informações com: Roberto Silva (0**41- 3313-4132 - SEAB/DERAL – andrades@pr.gov.br) e/ou Paulo Luciano (sac@emater.pr.gov.br - 0**41- 3250.2263 – SAC/Emater-PR).

SEAB DERAL – DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL Editor Responsável: Roberto de Andrade Silva - deral@pr.gov.br Fale conosco: andrades@pr.gov.br - fone: 0xx41-3313.4132 – fax: 3313.4031
--