

Produtos Apícolas

Um saudável alimento e outras utilizações

MEL

O mel é o néctar das flores que é coletado pelas abelhas campeiras. Após receber todas as enzimas o depositam nos favos que passa a ser o alimento das abelhas operárias e zangões de toda a colméia, menos da abelha rainha.

CONSUMO DO MEL

Uma grande parte da população não consome mel cotidianamente, o qual, muitas vezes é considerado medicamento. Sempre que possível, deve ser consumido como alimento de forma habitual e constante.

O mel é uma rica fonte de energia e pode, com vantagens, substituir o açúcar. Tem em sua composição, minerais como o cálcio e fósforo e vitaminas do complexo B E C.

Para uso do ser humano, é um alimento energético, fonte de longevidade e rejuvenescimento.

A cristalização do mel é sinal de pureza e é tão saudável quanto da forma líquida.

Encontrado em potes de diversos tamanhos (peso) e na forma líquida ou cristalizada.

PRÓPOLIS

A própolis é a seiva ou resina das plantas coletadas pelas abelhas campeiras. Após receber todas as enzimas é utilizada pelas abelhas, para assepsia de toda a parte interna da colméia, inclusive a entrada externa.

É anti-séptico, anti-inflamatório, bactericida, cicatrizante, regenerador dos tecidos e antibiótico natural.

Para uso humano a própolis é utilizada para curas das vias respiratórias, cicatrizante e anti-séptico.

Encontrado nas versões: solúvel, drágeas, líquido, spray e extrato concentrado.

PÓLEN

É o pólen das flores coletado pelas abelhas campeiras, o qual, após receber todas as enzimas, é depositado nos favos servindo de alimento para as larvas e abelhas jovens.

Para o ser humano, o pólen é um alimento completo, pois contém os 22 aminoácidos essenciais necessários ao nosso organismo. Supre deficiências nutricionais, previne distúrbios metabólicos, reforça as defesas orgânicas, melhora o rendimento físico e mental. Evita os males da próstata, aterosclerose, fragilidade capilar e envelhecimento precoce.

Encontrado em potes e pacotes de diversos pesos.

Por Valdir Luiz Casagrande
Apicultor

GELÉIA REAL

A geléia real é uma substância produzida pelo organismo das abelhas nutrízes, sendo único alimento da abelha rainha durante toda a sua existência, e das larvas durante seus primeiros dias.

Para o ser humano é um superalimento com ação tonificante, melhorando o metabolismo basal, eleva significativamente a taxa da imunidade, estimula o crescimento, é anti-stress, auxilia na prevenção da osteoporose, evita o envelhecimento precoce, inibe o aparecimento de células cancerígenas e é um ótimo regulador hormonal e intestinal.

Encontrada nas versões *in natura* e liofilizada em tabletes ou cápsulas.

APITOXINA

Apitoxina é o veneno das abelhas e é produzido pelo organismo das mesmas, para defesa de seus predadores.

Para o ser humano é utilizado para combater dores reumáticas, como: bursite, tendinite, infecção do nervo ciático, femoral ou facial, além de dores musculares.

Encontrada nas versões comprimidos para uso oral e creme para uso externo.

CERA

A cera é produzida pelo organismo das abelhas e serve para estrutura na confecção dos favos onde é depositado o mel.

A cera é uma substância macia e quase cremosa.

Para uso do ser humano, a cera é utilizada na produção de cosmético, pomadas, velas aromáticas, cera para assoalho e uma infinidade de outras serventias.

POLINIZAÇÃO

Quando as abelhas visitam as flores em busca de pólen e néctar, elas realizam a polinização, que é com certeza, uma das tarefas muito importante que realizam, pois elas são responsáveis por 80% de toda a polinização que acontece no planeta. A polinização é responsável pela produção de frutos e sementes, contribuindo assim para manutenção dos ecossistemas e para as atividades agropecuárias, com a produção de alimentos para o ser humano.



Abelha em vista a uma flor



Manejo da colméia em curso de capacitação para apicultores



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Tire suas Dúvidas!

Hoje quem pergunta é o agricultor e feirante *Leonir Rosalen*, residente na Linha Trevo, Chapecó e a sua questão é:

“Quais as melhores variedades de cana-de-açúcar para fazer garapa?”

Segundo o agricultor agroecológico e feirante Moacir Sabadin, para escolher as variedades de cana a serem cultivadas na propriedade, é importante observar a adaptação das diferentes variedades no local de cultivo, a fim de se obter um melhor rendimento e qualidade associado à resistência as doenças. O agricultor Jandir Carvalho, da Comunidade Serrinha, que tem um ponto de venda de garapa no acesso ao Porto Goio-En, planta as variedades “Ligeirinha” que é precoce, a “Santa Helena” também conhecida como cana branca e cultiva também a “Cana Verde”.

O Boletim Técnico N° 137 da EPAGRI “Avaliação de Cultivares para o Estado de Santa Catarina”, caracteriza Chapecó e região, como “Cultivo preferencial”, ou seja, de boa adaptação da maioria das variedades de cana-de-açúcar. As cultivares de ciclo precoce que se destacaram em teor de açúcar e rendimento foram a RB 925211 e RB 855156, e para ciclo médio/tardio foi a RB 936109. No mês de abril, a EPAGRI/Chapecó terá diferentes cultivares de cana-de-açúcar para distribuição aos agricultores, momento este que será divulgado pelo Sul Brasil Rural. Para os interessados, vale a pena conferir.

É interessante que os agricultores tenham diversas variedades de cana, procurando associar diferentes ciclos, rendimento, adaptação, resistência. Deve-se considerar também, a preferência dos consumidores do caldo de cana. Vale lembrar que a variedade e quantidade do limão adicionado ao caldo influenciam e dão um “toque” ao sabor.

Respondido por:

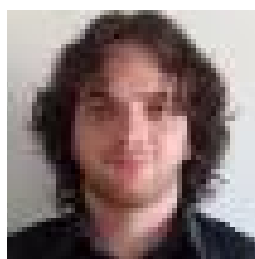
**EngºAgrº Ms Paulo Ricardo Ficagna
Professor UDESC-CEO**

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
Centro de Educação Superior do Oeste - CEO
Organização: Prof.º: Paulo Ricardo Ficagna
Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro.
CEP.:89.802-200
prficagna@hotmail.com
Telefone: (49) 3311-9300
Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG. SC 01955JP
Impressão Jornal Sul Brasil
As matérias são de responsabilidade dos autores

Conseqüências do melhoramento genético de frangos

“A seleção para um alto rendimento de carcaça tem sido acompanhada por algumas limitações das aves, e estudos nesta área vem sendo desenvolvidos”.



**Pelo acadêmico
João Costa Filho
Professora Orientadora
Drª Leila de Genova Gaya
Curso de Zootecnia
UDESC - CEO - Chapecó**

Para se obter linhagens de frangos aptas a apresentarem bom desenvolvimento, levou-se muito tempo. Com o passar dos anos, o melhoramento genético de frangos de corte teve um grande avanço utilizando-se de um processo intenso de cruzamentos e seleção, buscando assim aves mais produtivas.

Contudo, a seleção genética para um elevado rendimento de carcaça tem sido acompanhada por limitações das características fisiológicas das aves, iniciando-se uma série de problemas nos sistemas de criação. Alguns exemplos são os defeitos de pernas, ascite (barriga d'água), síndrome da morte súbita, calos no peito e nos pés (devidos à necessidade da ave deitar para suportar o peso), má formação da tibia e, em alguns casos, infertilidade. Estas implicações em sua maioria contribuem para um aumento significativo no total de condenações de carcaças de frangos, depreciação da qualidade do produto final, e reduzem a eficiência do processo de seleção no melhoramento genético.

Neste contexto, uma boa alternativa de estudo para o futuro da avicultura, que já vem sendo desenvolvido por diversos grupos de pesquisa da área, consiste em aliar o melhoramento genético para altas taxas de crescimento ao aprimoramento do conhecimento dos fenômenos fisiológicos das aves. Desta forma, podem se buscar as melhores alternativas para corrigir estas implicações e favorecer a continuidade do progresso genético avícola.



É época de... ...fazer vinho!



**Por: EngºAgrº Ms Paulo
Ricardo Ficagna
Professor UDESC-CEO**

A safra da uva que está chegando ativa a arte da viticultura. Para se produzir um bom vinho, além de utilizar uma boa matéria-prima (uva), é importante observar algumas questões nesta fase inicial da vindima:

- Ter um cuidado especial com a limpeza do ambiente e dos equipamentos onde será produzido o vinho (porão da casa, moenda, vasilhames, pipas). O vinho é de fácil contaminação e pode avinagrar.

- Medir a quantidade de açúcar natural da uva. Isto é possível com um equipamento simples e barato chamado mostímetro.

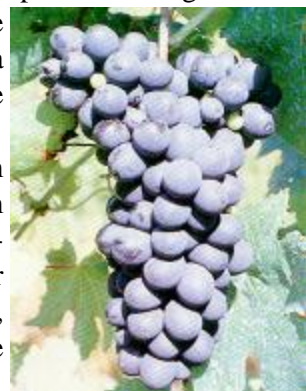
- Com a leitura do açúcar da uva e o uso de uma tabela, calcula-se a quantidade de açúcar de cana necessária a ser adicionada ao mosto para atingir a graduação alcoólica pretendida. Normalmente nossas uvas não produzem açúcar suficiente.

A tabela para correção do açúcar e outras informações práticas e importantes encontra-se no “Manual de elaboração de vinho para pequenas cantinas” produzido pela Epagri.

- No momento do desengace ou moagem da uva para a produção do mosto, é aconselhável adicionar um produto chamado metabissulfito de potássio (SO₂) na quantidade de 10 a 20 gramas para cada 100 kg de uva. Em uvas saudáveis, utilizam-se quantidades menores deste produto. Esta prática é importante para proteger o mosto da contaminação por microorganismos indesejáveis que poderão avinagrar o vinho.

Até aqui, é o início do processo. Segue ainda um conjunto de práticas e manejos necessários para a produção de um bom e saudável vinho.

Quem tiver interesse em maiores informações, além do Manual da Epagri citado acima, poderá contatar com a redação do jornal, conforme endereço neste encarte.



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Algumas curiosidades sobre os vírus



Por **Tamara Kops Machado**
Acadêmica do Curso de Enfermagem
Monitora da Disciplina de
Microbiologia
Professor orientador
Ms. Biólogo Arnildo Korb
Curso de Enfermagem – Palmitos
UDESC-CEO

Os vírus provocam doenças em seres humanos, animais domésticos, silvestres e vegetais. Possuem vida somente no interior das células e no ambiente são inertes. Algumas espécies podem permanecer no solo ou na água por longo período e são reativados quando ingeridos por animais ou absorvidos pelas plantas. Cada espécie de vírus ataca células específicas, pelo fato destas possuírem receptores celulares compatíveis com as “fibras de fixação dos vírus”. Fixado na superfície celular, o vírus é incorporado pela célula (pinocitose) iniciando a sua multiplicação. Desse modo, o vírus da gripe parasita somente as células das vias respiratórias, assim como o vírus da hepatite ataca somente as células do fígado. Determinadas viroses respiratórias de animais silvestres ou domésticos não atacam, ou raramente atacam os seres humanos devido a diferença entre as

células, como no caso da aftosa. O vírus Influenza (gripe humana) não parasita animais, porém, alguns vírus de animais silvestres (Antavírus-dos ratos) e de animais domésticos (Lyssavírus- da raiva) com frequência parasitam o homem.

Os vírus podem sofrer mutações (alterações no DNA e RNA) modificando as “fibras de fixação” possibilitando-o à resistir aos anticorpos do organismo parasitado e inclusive viabilizando-o a parasitar diferentes tipos celulares do organismo ou de outros seres vivos. São exemplos, o vírus H5N1 (gripe aviária) que pode infectar alguns mamíferos, e recentemente, o vírus ebola-reston que, nas Filipinas, passou a infestar suínos, gerando preocupações a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a comunidade científica mundial quanto aos riscos de infectar seres humanos.

As barreiras sanitárias na região são importantes, tanto no aspecto econômico, evitando uma possível contaminação de animais, quanto na saúde humana, que deve estar no centro das discussões e dos cuidados. Também, são indispensáveis os cuidados com os animais domésticos em relação ao calendário de vacinação e às medidas de higienização dos espaços em que se encontram. Em situações de ocorrência de algumas viroses deve-se buscar informações junto aos órgãos de vigilância sanitária.



Barreira Sanitária Animal e Vegetal da Cidasc na divisa dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul



Foto histórica. Em 1969 o Bispo Don José Gomes vacina um bovino no lançamento da campanha de combate a Febre Aftosa

Mercado Público Regional

CORONEL FREITAS

A extração da madeira representou a base da economia nos primeiros tempos de colonização. A diversidade de produtos agrícolas e agropecuários desenvolvidos nas terras, agora sem a madeira, colaborou para o crescimento das agroindústrias em toda a região Oeste Catarinense. Hoje a economia do município é desenvolvida na parceria realizada entre a agropecuária e as agroindústrias. Além da grande quantidade de indústrias em todo o município,

gerando empregos e movimentando o comércio local. O município de Coronel Freitas começou a ser colonizado em 1929, por famílias procedentes do Rio Grande do Sul. A população é de 10.530 habitantes, em uma área de 234.157 km². A altitude média é de 375 metros. No estande de Coronel Freitas encontra-se: mel, amendoim, rapadura, açúcar mascavo, melado batido; vinho, vinagre,

cachaça de alambique, panificados diversos, derivados de carne, queijos, uva, laranja, banana, cebola, mandioca, pepino conserva, abóbora, cebola, batatinha, alho, feijão, morango congelado, massas, torté, lasanha, esfirra, pastel assado, mini-pizza, risólis, geléias diversas, artesanato em couro (rédia, soiteira, sarapico, chinchador), artesanato em madeira (caixa para cartas, brinquedos e casa de boneca, artesanatos (toalha, tricô, guardanapo, copo). O produto mais procurado no estande é a farinha de Fubá.



Turistas de Joinville em busca da famosa farinha de fubá feita em moinho de pedra

Carta do (a) Leitor (a)

Por **Eliete Tognon**
Leitora

Quero dar os parabéns pela iniciativa do Jornal Sul Brasil e a UDESC, pela criação do caderno Sul Brasil Rural. É um caderno dinâmico e interessante que abrange vários assuntos, e o que me chamou

a atenção foram as receitas, principalmente a “*Torta de milho verde*”, da edição do dia 8 de janeiro. É uma receita saborosa e fácil de fazer, muito boa mesmo. Quem não fez, vale a pena tentar.



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Previsão do Tempo Para 15 dias

Quinta-feira (22/01): Tempo estável em SC devido a atuação de um sistema de alta pressão, ocasionando predomínio de sol na maioria das regiões.

Sexta-feira (23/01): Tempo firme com sol e temperatura elevada do Oeste ao Planalto de SC. Temperatura elevada durante o dia, passando dos 30°C, especialmente no oeste e Vale do Itajaí.

Sábado (24/01): No Oeste e o Planalto, sol com aumento de nebulosidade no decorrer da tarde. Temperatura elevada no Oeste.

Domingo (25/01): O tempo fica instável com condições de chuva em todo o estado catarinense, devido a atuação de um vórtice ciclônico entre o RS e SC. Há condições para chuva forte com descargas elétricas, especialmente no decorrer da tarde. Temperaturas mais amenas.

Tendência de 26/01 a 04/02/09

No momento, os indicativos de volumes de chuva mais significativos para os dez dias seguintes (26/01 a 04/02) deverão ocorrer apenas no final do mês e início de fevereiro. Diante deste cenário previsto para os próximos 15 dias, atenta-se ao agricultor do Oeste, quanto a sementeira da safrinha do milho e do feijão e posterior êxito no desenvolvimento, tendo em vista que as chuvas previstas devem ser irregulares no tempo e no espaço.

Previsão agroclimática

Janeiro, Fevereiro e Março/ 2009

No Oeste, o comportamento previsto das chuvas, vai beneficiar a colheita das primeiras lavouras, da já comprometida primeira safra do feijão e do milho, mas em contrapartida, poderá prejudicar a germinação da safrinha. Portanto, recomenda-se ao agricultor que no momento da sementeira, acompanhe regularmente a Previsão Agrometeorológica da Epagri/Ciram por fornecer uma previsão mais detalhada, principalmente, por que deverão ocorrer eventos extremos como chuvas intensas de forma isolada, acompanhadas por vezes de granizo.

Para a soja que vai estar em fase vegetativa durante o mês de janeiro, a deficiência hídrica reduz o desenvolvimento das folhas, apesar de que, as fases mais sensíveis são a de floração e enchimento das vagens. Não sendo um evento severo, a cultura pode suportar aos períodos de falta de água.

Demais informações podem ser obtidas no link da 'Agricultura' no web site da Epagri/Ciram.

Fonte: Setor de Previsão de Tempo e Clima Epagri/Ciram

Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação, divulgue eventos, escrevendo para:

SUL BRASIL RURAL

A/C UDESC-CEO

Rua Benjamin Constant, 84E

Centro. Chapecó-SC

CEP.: 89.802-200

prficagna@hotmail.com

Publicação Quinzenal

Próxima Edição - 4 de janeiro fevereiro

Leia também em:

www.jornalsulbrasil.com.br

Receita da capa BOLACHA DE MEL



Ingredientes:

- 1 copo de mel
- 1 copo de açúcar mascavo
- 1/2 copo de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (sopa) de sal amoníaco
- 1 colherinha (chá) de canela em pó
- 1 colherinha (chá) de cravo bem moído
- 3 ovos e farinha de trigo

Modo de fazer:

Bata a manteiga com o açúcar e vá acrescentando os ovos um a um, sem parar de bater. Em seguida, acrescente o mel, a canela e o cravo. À parte, dissolva o sal amoníaco no leite e acrescente à massa. Depois vá juntando farinha de trigo até dar o ponto de abrir a massa. Abra-a na espessura de meio centímetro e corte as bolachas no formato de quiser. Leve para assar em forma untada. Assim que tirá-las do forno pincele com água adoçada com mel.

► Agenda

- 23 à 25/01/2009 – **Rodeio Crioulo** – Faxinal do Guedes, CTG Querência do Minuano. (49) 3436-1481

- 24 e 25/01/2009 – **Rodeio Interestadual** – Maravilha, CTG Juca Ruivo. (49) 3664-0046.

- 27/01/2009 – **RODA DE VIOLA** – Mercado Público Regional, às 20 horas / Chapecó
Contato: 88225178 (Mari)

- 28 à 31/01/2009 - 11ª edição **Itaipu Rural Show** / Pinhalzinho

30/01 à 24/02/2009 – **FENAVINHO BRASIL 2009** – Bento Gonçalves, Serra Gaúcha.
Site: www.fenavinhobrasil.com.br

- 24 à 26/03/2009 – 2ª edição **MERCOLÁCTEA MILK** – Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves / Chapecó

- 26 à 28/03/2009 – Paralelo a **MERCOLÁCTEA**

MILK – **SIMPÓSIO INTERLEITE** (Sistemas de produção; Custos; Gestão)

- 17 a 19/03/2009 - **Conferência e Mostra de Sustentabilidade - Ambiental 2009**, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nes - Chapecó. site www.eventoambientalis.com.br.

- 31/03 à 02/04/2009 – **10º SIMPÓSIO BRASIL SUL de AVICULTURA** – Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nês / Chapecó. Contato: (49) 3329-1640, email nucleovet@nucleovet.com.br

INDICADORES	R\$
Suíno vivo Produtor independente	2,00 kg
Suíno vivo Produtor integrado	2,34 kg
Frango de granja vivo	1,45 kg
Boi gordo Chapecó	78,00 ar
Boi gordo Florianópolis	90,00 ar
Feijão preto (safra)	110,00 sc
Trigo superior ph 78	25,00 sc
Milho	17,50 sc
Soja industrial	43,00 sc
Adubo NPK (2:20:20) ¹	71,00 sc
Adubo NPK (9:33:12) ¹	88,00 sc
Uréia ¹	48,00 sc
Fertilizante orgânico granulado-saca 40 kg ²	15,50 sc
Fertilizante orgânico granulado-granel ²	367,00 ton
Queijo colonial ³	9,50 kg
Salame colonial ³	10,00 kg
Mel ³	8,00 kg
Leite – preço líquido pago ao produtor ⁴	Mínimo 0,40 a 0,43 l Máximo 0,52 a 0,54 l
Salário mínimo	415,00
Dólar comercial	2,372

Fontes:

Instituto Ceba/SC;

¹ Cooperativa Alfa/Chapecó;

² Ferticel/Coronel Freitas

³ Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

⁴ Cooperativa Aurora/Pinhalzinho



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"