

BLOGS |**O doce e lucrativo ataque das cochonilhas**

Liana John - 12/06/2014 às 16:43



Por um desses mistérios insondáveis da natureza, apenas nos anos pares – como este 2014 – pequenos insetos sugadores conhecidos como **cochonilhas** (gênero *Stigmococcus*) atacam as **bracatingas** (*Mimosa scabrella*). Do alto dos seus 10 a 18 metros, essas árvores nativas da **Região Sul** do Brasil (com algumas ocorrências nas serras de **São Paulo e Minas Gerais**) defendem-se como podem. E do embate resulta um **melato**: uma substância branca e adocicada, composta de **exsudatos da bracatinga** misturados a enzimas e substâncias produzidas pelas cochonilhas.

O tronco da bracatinga fica todo “decorado” com esse melato branco, atraindo as **abelhas** que o aproveitam para fabricar mel, sobretudo nos meses pobres em floradas, como maio e junho. “De início, esse **mel de melato de bracatinga** não tinha valor, era um problema para nós. Não tinha para quem vender por causa do sabor mais forte e da cor escura”, conta **Irineu Santos de Castilhos**, apicultor há 32 anos em **Cambará do Sul**, no **Rio Grande do Sul**. Alguns apicultores chegavam a remover as colmeias das matas de bracatinga para evitar o uso do melato pelas abelhas.

Em 2000, no entanto, algumas amostras desse mel foram oferecidas a compradores estrangeiros pela exportadora **Minamel**, sediada em **Içara, Santa Catarina**. O sucesso na **Europa** foi imediato, pois lá já existe um mercado para produtos semelhantes, oriundos principalmente da **Floresta Negra (Alemanha)** e de bosques da **Turquia, Grécia, Itália e Espanha**, onde insetos sugadores também provocam a exsudação de melatos em algumas espécies de árvores locais. O mel de melato de bracatinga chegou a ter um preço 27% mais alto do que o do mel comum, de origem floral, e hoje ainda se mantém de 10 a 15% mais lucrativo.

O **Apiário Cambará**, de Irineu de Castilhos, mantém 650 colmeias em 22 propriedades arrendadas e produz em média 2 mil quilos de mel de melato de bracatinga, a cada safra bienal. “Vendo o **mel floral** no varejo a R\$ 12,00 o quilo, enquanto o mel de melato alcança R\$ 15,00”, diz. E não é só isso: a bracatinga é uma das primeiras espécies a florescer, em agosto, justamente numa época crítica para as colmeias, quando quase não há alimento natural para as abelhas. A florada é intensa e dura um mês inteiro, o que é bastante. Logo a espécie é importante também para formação dos novos **enxames** e para a produção de mel floral, cuja retirada é feita no mês de outubro.

Uma das grandes exportadoras de Santa Catarina, a **Prodapys Organic Honey**, de **Araranguá, SC**, chega a exportar 25 contêineres de mel de melato de bracatinga em anos de boa safra, conforme relata **Tarciano Santos da Silva**,

gerente de exportação da empresa. O produto já foi ouro duas vezes no congresso mundial de apicultura conhecido como **Apimondia**: em 2007, na **Austrália**, e em 2013, na **Ucrânia**. “A avaliação dos méis é feita por degustadores especializados de maneira semelhante à do vinho, considerando o aroma, o sabor, a acidez e vários outros detalhes sensoriais”, comenta Tarciano, ganhador de mais dois ouros e um bronze, no ano passado, com sua linha de produtos apícolas.

Apesar de ser tão bem cotado na Alemanha e em outros países europeus, o mel de melato de bracinga não agrada muito o consumidor brasileiro. Talvez por ser menos doce, menos ácido, mais encorpado e mais escuro do que os méis florais. De fato, a composição química do mel de melato é diferente, com menos glicoses, menos frutoses, pH mais alto e mais **oligossacarídeos**. Vale prestar atenção especialmente aos oligossarídeos, que são **carboidratos solúveis e não digeríveis**, com a função de estimular o crescimento da **microflora intestinal benéfica**. Eles são classificados como **fibras dietéticas** com baixo teor de calorias e fazem desse mel, portanto, um produto excelente para a saúde.

Não seria o caso de cuidarmos melhor desse **nicho de mercado**? Quem sabe deixar um pouco desse produto por aqui também em lugar de exportar tudo? Ou, talvez, estudar maneiras de manejar os bracingais para aumentar a produtividade e garantir mel de melato para todos?



Fotos: arquivo Prodapys (tronco de bracinga com o melato branco ao alto e árvore de bracinga florida, acima)

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

15/06/2014 às 10:38

Guilherme - dig:

Caros amigos, sou professor e estou confeccionando um material didático apostilado para meus alunos (não será comercializado) e vou reproduzir este artigo. Gostaria de saber como citá-lo, respeitando os direitos autorais.

11/11/2014 às 12:39

Tienko Vítor da Rocha - dig:

Boa tarde.

Parabéns pela matéria, muito rica em seus aspectos técnicos e de fácil compreensão por todos. Sou filho de apicultor em Bom Retiro/SC, uma das regiões onde se tem maior produção de mel da casca, como é conhecido aqui.

Concordo plenamente na parte que se refere ao consumo interno desse mel, já que existem poucos estudos sobre seus benefícios, vamos promover a pesquisa, unir esforços para que esse bem precioso e medicinal possa circular entre nossos filhos, não somente para “inglês ver”. Vamos produzir e distribuir na merenda escolar, hospitais, etc..

Parabéns novamente, e que tenha muito sucesso.

18/01/2015 às 15:22

Margarete A. Fernandes de Sousa Bertoni - dig:

Conheci este mel recentemente, que me foi apresentado por um Guia local quando visitava Urubici/SC no final de 2014. Adorei o sabor e concordo com a matéria que deveríamos ter pesquisas e melhor divulgação para o consumo interno. Parabéns pela matéria.

13/04/2015 às 14:42

Rita de Cássia Tames - dig:

Eu e meu esposo sempre consumimos esse melato. Conhecemos na feira do mel em Florianópolis, desde então não falta em nossa refeição da manhã. Sempre compramos de São Bonifácio. Consumimos de dois a três kg por mês, dificilmente ficamos resfriados. Nunca tomamos vacina para gripe, o que na nossa idade dizem ser necessário já que temos 63 e 71 anos. Por isso concordo quando falam nos anteriores comentários que deveriam proporcionar a nossa gente o acesso a esse maravilhoso alimento. Abraços.

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

Biodiversa



LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

Nuvem de tags

Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel biodiversidade biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar Cerrado clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos Embrapa emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat insetos Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

Outros Blogs

A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS

BLOG DO CLIMA

MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE

AGRISUSTENTA

BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL

CORPORAÇÃO 2020

NA GARUPA

BICHOS DO PANTANAL

BLOG DA REDAÇÃO

GAIATOS E GAIANOS

O DIVERGENTE POSITIVO

 PARCEIROS DO PLANETA

 PLANETA ÁGUA

 SEMANA ABRIL DE JORNALISMO
AMBIENTAL

 PLANETA URGENTE

 PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO

 SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA

 PLANETA EM AÇÃO

 QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO
APENAS NEGÓCIOS

 URBANIDADES

Patroínio

Siga o Planeta

