



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Correio Brasiliense Online

Data: 09/09/2014

Caderno/Link: [http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2014/09/09/interna\\_ciencia\\_saude,446194/estudo-constata-que-propolis-tem-potencial-para-combater-micro-organismos.shtml](http://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/ciencia-e-saude/2014/09/09/interna_ciencia_saude,446194/estudo-constata-que-propolis-tem-potencial-para-combater-micro-organismos.shtml)

Assunto: Estudo constata que própolis tem potencial para combater micro-organismos

## Estudo constata que própolis tem potencial para combater micro-organismos

A extração da própolis costuma ser feita das colmeias, onde a quantidade é maior que nas plantas

Belo Horizonte ? O que é mesmo a própolis, produto que, cada vez mais, tem sido usado na medicina? De acordo com um dos maiores criadores de abelhas brasileiros, Helmuth Wiese, e seu livro Nova apicultura, publicado em 1995, trata-se de ?uma substância resinosa, adesiva, balsâmica, elaborada pelas abelhas a partir da coleta de produtos existentes em botões florais, gemas e cortes da casca dos vegetais?.

O professor Yong Park, da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), afirma que ?as abelhas retiram essa resina e a reaplicam na parte externa da colmeia. Dessa forma, a própolis age como vedante, protegendo o lar desses insetos contra organismos invasores que querem roubar mel?. E emenda: ?Para conseguir a própolis que consumimos, os produtores preferem extrair o produto das colmeias, onde a quantidade é maior que nas plantas. Só para dar uma ideia, pode-se tirar cerca de 300g por mês?.

Atrás somente da China, o Brasil é o segundo maior produtor mundial da resina. Das 700 a 800 toneladas consumidas anualmente no mundo, o país responde por 150 a 170 toneladas, atendendo, entre outros clientes, 80% da demanda do mercado japonês. Atualmente, há um forte interesse do mercado europeu pela própolis orgânica certificada e produzida no Brasil.

Leia mais notícias em Ciência e Saúde

Estudo que confirmou as propriedades antioxidantes e antimicrobianas da substância produzida na Região Sul foi finalizado recentemente pelo engenheiro agrônomo Severino Matias de Alencar, professor associado da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) e da Universidade de São Paulo (USP), com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp).