

Uvalino & Frutalina

Apresentam a Embrapa

FD00011

CNPJ

2006

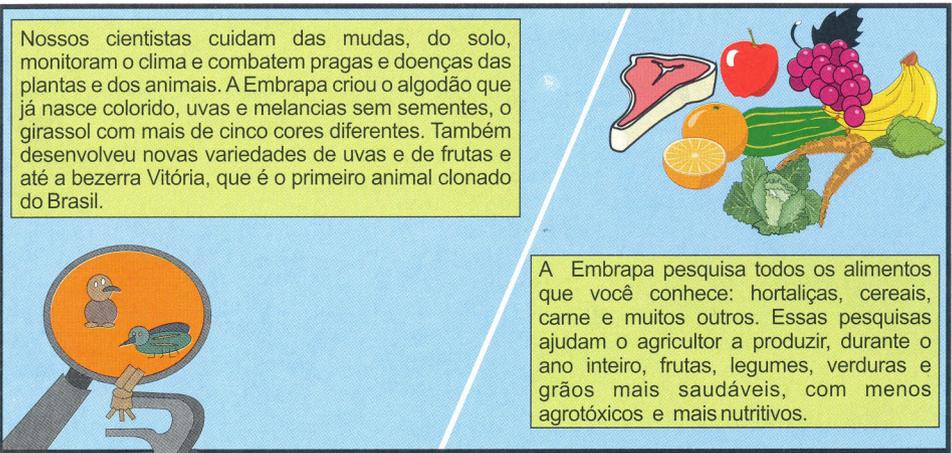
FD-08.00011





O tio Eugênio é um cientista e trabalha na Embrapa. Nós gostamos de conversar com ele porque ele sempre tem um montão de coisas pra ensinar.

Embrapa???



Nossos cientistas cuidam das mudas, do solo, monitoram o clima e combatem pragas e doenças das plantas e dos animais. A Embrapa criou o algodão que já nasce colorido, uvas e melancias sem sementes, o girassol com mais de cinco cores diferentes. Também desenvolveu novas variedades de uvas e de frutas e até a bezerra Vitória, que é o primeiro animal clonado do Brasil.

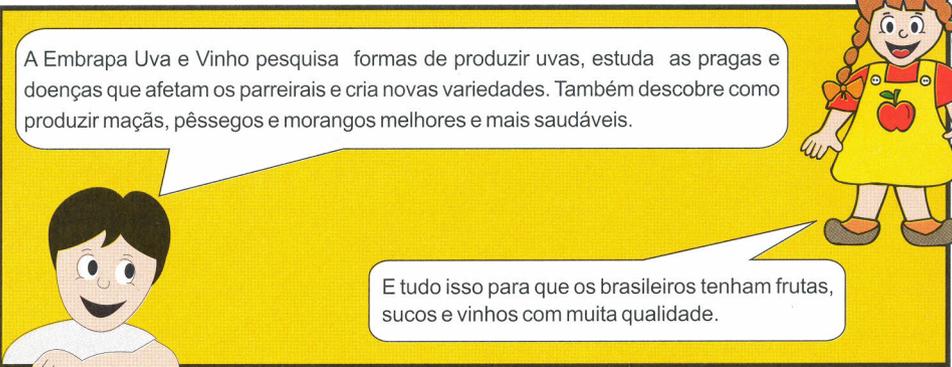
A Embrapa pesquisa todos os alimentos que você conhece: hortaliças, cereais, carne e muitos outros. Essas pesquisas ajudam o agricultor a produzir, durante o ano inteiro, frutas, legumes, verduras e grãos mais saudáveis, com menos agrotóxicos e mais nutritivos.



Olá Meninos!!!

Lá está ele!!!

Tio Eugênio! Este é o meu primo Urbano. Ele ainda não conhece a Embrapa.



A Embrapa Uva e Vinho pesquisa formas de produzir uvas, estuda as pragas e doenças que afetam os pomares e cria novas variedades. Também descobre como produzir maçãs, pêssegos e morangos melhores e mais saudáveis.

E tudo isso para que os brasileiros tenham frutas, sucos e vinhos com muita qualidade.



A Embrapa é uma empresa do Governo Federal, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e tem 37 unidades de pesquisa espalhadas pelo Brasil.

Nosso trabalho é fazer pesquisas para aumentar a produção no campo e para termos alimentos de qualidade.



Meu pai me disse que a Embrapa Uva e Vinho, com sede em Bento Gonçalves (RS), foi criada em 26 de agosto de 1975. Ela tem ainda duas estações experimentais, uma em Vacaria (RS) e outra em Jales (SP).

Puxa! Eu não sabia nada disso...

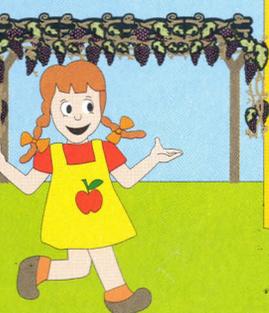
Além de pesquisar, a Embrapa Uva e Vinho repassa as tecnologias para os produtores e técnicos através de eventos e publicações. Sua equipe é composta por 153 pessoas, das quais 44 são pesquisadores como o Tio Eugênio.

Primo, eu preciso contar isso pros meus amigos!!!



É, acho que hoje o Urbano aprendeu muitas coisas.

E isso é muito bom e importante para que as crianças conheçam o que a Embrapa faz pela agropecuária.



É a Embrapa melhorando o dia-dia da vida da gente! Sempre que você tiver oportunidade, venha conhecer mais sobre o que a Embrapa faz.

Fim

Fruta & Saúde

As frutas trazem muitos benefícios para a saúde. Elas possuem vitaminas, sais minerais, água, fibras, antioxidantes e glicídios de fácil digestão. Cada um deles tem uma função para o bom funcionamento do corpo humano.

Saiba mais:

Teor Elevado de Água: as frutas possuem um alto teor de água em sua composição, às vezes chegando até 90%, como é o caso da melancia. Essa grande quantidade de água contribui para repor a perda através do suor, que é mais intenso no calor.

Presença de Vitaminas e Minerais: as frutas são excelentes fontes naturais de vitaminas e minerais. Esses nutrientes contribuem para o bom funcionamento do organismo. Dentre as vitaminas, a mais freqüente é a vitamina C - presente na acerola, no kiwi, no morango, na goiaba, no caju, no abacaxi e nas frutas cítricas (laranja, limão e tangerina). As frutas de coloração alaranjada ou avermelhada (manga, mamão, caqui, buriti, damasco, pequi, pitanga, melão e pêsego) são ricas em betacaroteno. O potássio é o mineral mais abundante nas frutas, um ótimo exemplo é a banana.

Grande Quantidade de Fibras: as fibras desempenham um papel muito importante no organismo, estimulando as funções intestinais, além de promoverem uma sensação de saciedade, por um período mais prolongado.

Digestão Rápida: seus nutrientes são rapidamente absorvidos, evitando assim a sensação de moleza, comum após às refeições.

Baixo Valor Calórico: em geral, a grande maioria das frutas tem poucas calorias, com exceção do abacate, do coco e do açaí.

As frutas podem ser consumidas de diversas maneiras. Basta usar sua criatividade!

A mais comum e a que aproveita melhor os nutrientes presentes nesses alimentos é a forma "in natura". Outras opções igualmente saborosas são: sucos, vitaminas, sorvetes, picolés, doces em calda, mousses, pavês, tortas, geléias, licores e vinhos.

As frutas também podem servir de acompanhamento para carnes assadas, arroz, farofa e cereais, como granola e aveia.

(Fonte: texto "Frutas uma boa opção para o verão", da Nutricionista Roberta Stella)

Você Sabia...

UVA

São várias bagas que compõem o cacho, que variam de tamanho segundo a espécie e a variedade. Contém bastante açúcar, pequenas quantidades de vitaminas do complexo B, vitamina C e sais minerais como ferro, cálcio e potássio. Têm propriedades laxativas e diuréticas. Estimula as funções do fígado e acelera o ritmo das contrações cardíacas.

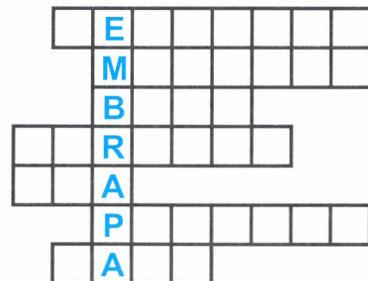
Com a uva elaboramos vinho, suco, espumante, vinagre. Das cascas e polpas fazemos saborosas geléias. Das sementes, se extrai um óleo que é usado para fazer cosméticos e remédios. Até o bagaço é aproveitado para fazer a graspa e para adubação na agricultura.

MAÇÃ

A maçã é o fruto da macieira que é uma árvore ou arbusto com tamanho de 5 a 10m de diâmetro. Existem maçãs vermelhas, amarelas e verdes.

A Embrapa Uva e Vinho, em conjunto com outras entidades, coordenou a criação da Produção Integrada de Maçã (PIM) que é uma forma mais segura de plantar. Na PIM é utilizado mínimo possível de agroquímicos, a vegetação natural é mantida e existe um grande respeito e preservação da natureza.

Preencha o diagrama com alguns dos produtos com os quais a Embrapa Uva e Vinho trabalha:



Baga
Levedura
Maçã
Mirtilo
Morango
Pêssego
Uva

Vamos procurar algumas tecnologias que a Embrapa Uva e Vinho desenvolveu?

BRS Violeta (cultivar de uva para a produção de suco e vinho de mesa, lançada em 2006)

BRS Clara (uva de mesa sem sementes, de cor branca e saborosa)

Concord Clone 30 (uva para produção de suco para a região Sul do Brasil)

BRS Rúbea (cultivar de uva para dar cor ao suco)

BRS Lorena (uva branca para a produção de vinho de mesa aromáticos)

BRS Linda (uva de mesa sem sementes que também é chamada de light por ter menos açúcar)

R K W S Y T Z C L A R A M F Z
D Q X O R Z T A O W P N X P D
I G N T S A S W T S I G R T I
R U B E A D H M A I A B U F Z
A Z E E P G P T B Y E E B T K
F H R N V E U N E X T A E N D
B O N I Y R C O N C O R D S X
P L O A F N O X A V K D G C O
V Y Z B T Z W K E I T N O Q K
W D J U A S T K K O G B L B P
F W A X B L A F Y L K A R B U
F N F Y S E L O R E N A E E X
I D S K P J I A T T G Q Y N L
A I C L I N D A X A F H U Q D
R L O S B W V B L Q T S J G Z

Você seria capaz de encontrar os 5 erros que existem no desenho?





Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rua Livramento, 515 95700-000 Bento Gonçalves, RS
Telefone (54) 3455-8000 Fax (54) 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br> - sac@cnpuv.embrapa.br

Uvalino & Frutalino apresentam
2006 FD-08.00011



9523-1

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Esta é uma publicação do Programa Embrapa & Escola da Embrapa Uva e Vinho
Produção gráfica: Benedita Pereira da Cruz/ Luciana Eliena Mendonça Prado/ Viviane Zanella - Tiragem 2.000 exemplares. Bento Gonçalves, RS, abril 2006

