

- VANTAGENS**
- ▶ Não oferece perigo, já que as abelhas não possuem ferrão.
 - ▶ Não há gastos com roupas e equipamentos especiais, nem exige força física ou longos períodos de dedicação ao manejo.
 - ▶ É mais fácil dividir os ninhos das abelhas e colher o mel.
 - ▶ A variedade de espécies de meliponíneos na Amazônia (são mais de 100 tipos) também facilita a criação, que pode ser integrada a plantios florestais, de fruteiras e de culturas de ciclo curto, como o feijão, por exemplo.
 - ▶ O mel das abelhas indígenas é diferenciado, pois é ácido, contém maior quantidade de água e tem melhor produtividade.
 - ▶ Se empregada de forma correta, com as espécies adequadas de abelhas, o agricultor evita a perda das colônias e a depredação dos ninhos naturais.
 - ▶ A meliponicultura contribui para a manutenção da diversidade biológica e gera renda de forma sustentável.

Oi filho, olá Esperança! Aprendi no curso da Embrapa as técnicas que ajudam a produzir o mel de forma sustentável e com maior rentabilidade. Vamos ver como funciona? Vire a página e aprenda o passo a passo.



Esperança, lembra de mim? Sou o Leo. Aprendi essa lição na escola quando recebemos a visita do pessoal da Embrapa. Você já ouviu falar em Meliponicultura?

É o nome dado a criação de abelhas indígenas sem ferrão. Não há perigo no manejo. Além disso, o mel dessas espécies é mais simples de produzir. Meu pai Samuel participou do curso da Embrapa e pode explicar como funciona. Não é mesmo, pai?

Meli o quê? Que nome complicado! O que é isso?



Olá, sou a Esperança. Estou curiosa para saber como a gente faz para produzir mel.

Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/n - Bairro Marco
 CEP: 66095-100, Belém, PA
 Fone: (91) 3204-1014 - Fax: (91) 3276-0883
www.cpatu.embrapa.br
sac@cpatu.embrapa.br

Editor Técnico
 Giorgio Cristino Venturieri

Projeto Parceiro:
PROJETO ARCO VERDE

PAC
 Embrapa

Mais Alimentos
 Um plano de agricultura familiar para o Brasil

Ministério da
 Agricultura, Pecuária
 e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
 PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

idée | Amazônia

CGPE 9514. 2ª IMPRESSÃO. OUTUBRO 2012.

Embrapa

Amazônia Oriental



A EMBRAPA TRABALHA COM TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA E CONHECIMENTO EM MELIPONICULTURA



Se você quer produzir, mas se preocupa com o meio ambiente, preste a atenção no passo a passo. Assim garantimos a produção, com qualidade e sustentabilidade.

A EMBRAPA TRABALHA COM TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA E CONHECIMENTO EM MELIPONICULTURA

É a criação de abelhas indígenas sem ferrão, chamadas pela ciência de meliponíneos. A Embrapa realiza cursos e oficinas nos meliponários espalhados pela região amazônica. As aulas abordam temas como biologia e manejo das abelhas indígenas sem ferrão, usando o modelo de caixa vertical adaptado pela instituição para garantir praticidade e eficiência na abertura dos potes e na colheita do mel.



1

PASSO A PASSO

1. Caixa racional

A Embrapa adaptou quatro modelos de caixas para a criação de abelhas indígenas sem ferrão das espécies urucu, canudo, jataí e mosquito.



2

2. Confecção

É simples e barata. A caixa deve ser de madeira que não empene, bem seca, resistente a cupins e não muito pesada, como o cedro, mogno, louro-vermelho, andiroba, marupá, louro-faia, entre outras.



3

3. Preparação

É recomendável que a caixa seja pintada, de preferência com tinta acrílica, que é solúvel em água e bastante resistente, esta prática irá aumentar o tempo de vida da caixa. Para criadores interessados na produção de mel orgânico, a pintura da caixa não é recomendada. Nesse caso, os cuidados com a umidade e cupins terão que ser redobrados.



4

4. Abrigos

As caixas devem ficar protegidas do sol, da chuva, do vento e de pragas, em abrigos comunitários ou individuais para espécies mais agressivas, como as espécies conhecidas por canudo e urucu-amarela.



5

5. Coleta do ninho

- A coleta de oco de árvore ou de caixa rústica deve ser feita durante o dia para que as abelhas que estiverem voando retornem para a nova caixa ao anoitecer;
- com delicadeza transferem-se todos os favos de cria, invólucro e depósito de resina, cera e cerume;
 - adiciona-se ao interior da caixa uma armadilha de forídeo que consiste de um pequeno frasco contendo vinagre com a tampa furada e uma outra armadilha para o exterior da caixa;
 - dentro da caixa coloca-se um copo contendo mel ou xarope de açúcar com algodão para evitar o afogamento da abelha,
 - com a própria resina das abelhas, cola-se a entrada do ninho original para facilitar o reconhecimento da entrada pelas operárias,
 - veda-se a caixa com fita crepe e os orifícios de ventilação com haste de buriti ou esponja;
 - os potes de mel devem ser coletados e guardados separadamente. O melhor local para o armazenamento é a geladeira;
 - após quatro ou cinco dias, dependendo da quantidade de forídeos existentes na área, os potes de pólen e o restante do mel poderão ser devolvidos.



6

6. Desmembramento

- Durante o verão, pegue de três a quatro favos de cria e os transfira para uma caixa nova, na qual coloca-se um pouco de alimento em um frasco contendo algodão embebido em mel ou xarope de açúcar num pequeno frasco com vinagre, com a tampa furada como armadilha para os forídeos. Caso o ninho esteja forte e na caixa racional, basta dividir o ninho ao meio,
- coloca-se a tampa e veda-se totalmente a caixa com uma fita crepe, deixando somente o orifício de entrada aberto. Os orifícios de ventilação devem ser fechados com esponja ou haste de buriti;
 - a nova caixa deverá ser colocada exatamente na mesma posição do antigo ninho.
 - a caixa-mãe deve ser deslocada para no mínimo 2m do antigo local.



7

7. Colheita do mel

Deve ser realizada sempre que a melgueira estiver quase ou totalmente cheia. Retire-a e corte os potes de mel com uma faca; vire-a de cabeça para baixo sobre uma peneira quadrada e deixe escorrer até terminar de pingar.



8

8. Armazenamento

Utilize recipientes de vidro ou plástico bem limpos e esterilizados com tampa larga para permitir a introdução de colher e guarde na geladeira. Pode também ser feita a pasteurização a 65°C.