Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Henriques, Cláudia Sofia Faria

Caracterização da actividade apícola dos concelhos de Penela e Lousã

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1781

Metadados

Data de Publicação 1999

Resumo Hoje em dia, há uma maior procura de produtos alimentares com características tradicionais. Isto, deve-se à crescente valorização da qualidade destes produtos, nomeadamente a nível higio-sanitário, nutricional e organoléptico. A Associação Lousãmel pretendeu contribuir para a valorização dos produtos apícolas da Serra de Lousã, através da certificação deste produto e de apoio aos apicultores. Este trabalho tem como objectivo a realização de inquérito aos apicultores de modo a obter dados relati...

Palavras Chave Mel Sena da Lousã, Denominação de Origem Protegida, Certificação, Apicultura

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T19:10:02Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE APÍCOLA DOS CONCELHOS DE PENELA E LOUSÃ

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cláudia Sofia Faria Henriques

CASTELO BRANCO

1999

ÍNDICE

RESUMO

ABSTRACT

1. INTRODUÇÃO **1**

2. NOÇÕES DE APICULTURA **4**
2.1. Localização do apiário 4
2.2. Colmeias 7
2.3. Quadros 10
2.4. Extracção do mel 11
2.5. Povoamento de colmeias 15
2.6. Produtos da colmeia 18
2.7. Doenças das abelhas 25

3. MATERIAL E MÉTODOS **31**

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO **32**
4.1. Caracterização dos apicultores **32**
4.1.1. Idade 32
4.1.2. Actividade profissional 32
4.1.3. Habilitações literárias 33
4.1.4. Anos de actividade, formação e associativismo 34
4.2. Práticas de maneio **34**
4.2.1. Quantificação de colmeias e apiários 34
4.2.2. Disposição das colmeias 35
4.2.3. Tipo de colmeia 35
4.2.4. Povoamento de colmeias 36
4.2.5. Práticas mobilistas 36
4.2.6. Extracção 36
4.2.7. Recipientes para armazenamento do mel 37
4.2.8. Fornecimento de alimento 37
4.3. Quantificação de produções **38**
4.3.1. Produções melíferas dos anos 1996, 1997 e 1998 38
4.3.2. Outros produtos 40
4.4. Certificação **40**
4.5. Estado sanitário **41**
4.5.1. Doenças 41
4.5.2. Desinfecção do material apícola 42

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS **43**

6. BIBLIOGRAFIA **44**

ANEXOS

RESUMO

Hoje em dia, há uma maior procura de produtos alimentares com características tradicionais. Isto, deve-se à crescente valorização da qualidade destes produtos, nomeadamente a nível higio-sanitário, nutricional e organoléptico.

A Associação Lousãmel pretendeu contribuir para a valorização dos produtos apícolas da Serra de Lousã, através da certificação deste produto e de apoio aos apicultores. Este trabalho tem como objectivo a realização de inquérito aos apicultores de modo a obter dados relativos às características das explorações apícolas e respectivos produtores dos concelhos de Penela e Lousã.

Obteve-se dados sobre a identificação e quantificação das diferentes práticas de maneio e produções, as doenças mais frequentes, o processo de certificação e a importância das associações face às necessidades do apicultor.

Palavras-chave: «Mel Sena da Lousã»; Denominação de Origem Protegida (DOP); certificação; apicultura