

WALMICK MENDES BEZERRA

DIRETOR DA SNA E MEMBRO DA ACADEMIA NACIONAL DE AGRICULTURA

Oito anos sem febre aftosa

O ESTADO DO RIO DE JANEIRO está sem febre aftosa há oito anos. A enfermidade, antes de 1995, era considerada incontrolável, dada a grande incidência de focos. Naquela época, a Secretaria de Agricultura, com o apoio decisivo do Ministério da Agricultura, das prefeituras municipais, da Federação da Agricultura (FAERJ), dos sindicatos rurais, das cooperativas agropecuárias e da Sociedade Nacional de Agricultura, iniciou intensa campanha de esclarecimento e de conscientização dos produtores rurais, especialmente daqueles que produzem leite e criam gado de corte.

Com a decisão fundamental dos produtores rurais, a febre aftosa foi controlada e em levantamento sorológico, evidenciada a inexistência de vírus no rebanho fluminense.

Antes de 1995, o quadro da febre aftosa, segundo dados da Delegacia Federal de Agricultura, era o seguinte:

1990 – 1994	103 focos
1995	42 focos
1996	13 focos
1997	4 focos (sendo o último em março)
1998	0 (zero) focos

Em termos de cobertura vacinal, em novembro de 1992, foi de 28%. Em novembro de 1994, de 57%. Em novembro de 1995 foi de 75%. Em setembro de 1997 houve, por determinação do Ministério da Agricultura, alteração do calendário de vacinação. O índice de cobertura vacinal foi de 96,64%. Em 1998, no mesmo mês foi de 89,38%. Em 2000 foi de 97,39% e em março de 2001 foi de 95,27%. De setembro de 2001 até setembro de 2004 os índices de cobertura vacinal estão na faixa de 90%.

O Centro Panamericano de Febre Aftosa esclarece que uma cobertura vacinal de 85%, ou mais, controla o vírus.

Estão de parabéns governos estadual, federal, municipais, lideranças e produtores rurais, estes os principais beneficiários do controle da febre aftosa.

Vale lembrar que a febre aftosa foi introduzida na América do Sul, através de bovinos oriundos do continente Europeu, e identificada pela primeira vez em 1870. No Brasil ela foi observada em 1896, no estado de Minas Gerais. Já se vão 109 anos, tempo mais do que suficiente para erradicá-la ou no mínimo controlá-la com a vacinação dos rebanhos bovinos.

Nos Estados Unidos a infecção não ocorre desde 1929. Se lá foi possível erradicá-la, porque não conseguimos o mesmo aqui no Brasil?

A cultura da abóbora

A CULTURA DA ABÓBORA é uma das mais importantes para as propriedades rurais, esclarece o engenheiro agrônomo Anésio Baliane, onde são observados extensos e numerosos plantios, na maioria das vezes em consorciação com o milho. É plantada nos meses de inverno, principalmente nos terrenos planos. Trata-se de uma lavoura relativamente fácil e que, nas épocas em que é explorada nas diversas regiões, garante bons lucros.

A abóbora possui diversas denominações regionais, tais como, jerimum, abóbora-d'água, abóbora-de-porco, abóbora-menina, etc. O

plântio, no passado, era feito com 3 a 5 sementes por cova misturadas com as de capim, após a última capina do milho, sendo 5 a 6 meses após, colhidas e armazenadas e daí destinadas ao consumo humano e dos animais, principalmente dos porcos.

Mais recentemente, afirma Anésio Baliane, a abóbora vem sendo cultivada solteira, com tratamentos culturais próprios.

No mercado é conhecida como hortaliça, de cuja polpa vermelha-alaranjada comestível, sabe-se ser rica em licopeno.

Recentemente descobriu-se que o licopeno exerce ação benéfica na prevenção do câncer da próstata.

Os altos níveis de vitaminas C e E e de carotenos nos alimentos estão fortemente ligados a menores riscos de câncer, doenças do coração, derrame e catarata.

Em vários estudos sobre dieta e como se relacionam com o câncer, a abóbora foi alguns dos alimentos mais ingeridos por aqueles que não evidenciaram a enfermidade.

Os estudos foram realizados na Austrália, em casos de câncer de pele, nos Estados Unidos, pesquisando o risco geral de câncer em pessoas idosas e na França, comparando a alimentação de homens com e sem câncer na bexiga.



Abóbora: cultura importante

As frutas são grandes fontes de hidratação

VERÃO É SINÔNIMO de esportes, passeios sob o sol e mergulhos no mar.

É também época de grande incidência de desidratação. Sua causa é a falta de reposição de líquidos que o organismo consome ou elimina. Há necessidade de ingestão de muita água, pelo menos dois litros por dia. Sucos de frutas e água-de-coco são recomendáveis.

As frutas, sejam em forma de sucos ou ao natural, são excelentes fontes de hidratação, pois, normalmente contém mais de 80% de água.

Atenção: cuidado com as crianças. No mar ou na piscina a transpiração ocorre, sendo necessária a reposição. Quando adultos ou crianças divertem-se em águas salgadas ou quentes o processo de desidratação é ainda mais rápido. Nessas condições deve-se consumir um litro de água a cada hora.

Aqueles que gostam de uma cervejinha tenham cuidado, pois a "loura", além de calórica, desidrata, considerando que o metabolismo necessário para eliminar o álcool consome água do corpo.

Também os refrigerantes não são líquidos indicados.

As frutas devem ser consumidas in natura ou em forma de sucos

JACIRA COLAÇO

