



INTERNOVAS

Anno 23 – Bimensual – ISSN 0103-8648

MARTIO/APRIL 2013 – Numero 174

“Assaí”: ex Amazonia pro le mundo



Le assaiziero (*Euterpe oleracea*, familia *Palmae*) es arbore palmacee tipicamente tropical, trovate in stato silvestre e face parte del vegetation de terra firme e igapó (inundate). Le palmiero es anque explorate pro extraher palmito. Cognite pro haber summo de grande poter nutritive, le fructa es consumite in tote le mundo como bibitas, mix de fructas, sucos, vinos, licores, energeticos, em forma de polvo, cremes e capsulas.

Hoje, o açaí é encontrado no mundo inteiro. É um dos principais produtos vendidos em algumas lanchonetes em cidades litorâneas do Brasil, em alguns quiosques na França, em Los Angeles e em Nova Yorque.

Na região amazônica, o suco feito com a polpa e é consumido geralmente com a farinha de tapioca (um sub produto da mandioca), associado ao peixe, camarão e carnes, fazendo parte da alimentação regional, sendo o Estado do Pará, na região Norte, o estado que lidera a produção com 90% do mercado. Nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, o produto tem sido destaque nas academias e no mercado local.

Formas de consumo:

Conforme legislação vigente, o açaí processado é classificado em:

- *Açaí grosso ou especial (tipo A)*: a polpa extraída com a adição de água, após ser filtrada, mais de 14% de sólidos totais e a aparência é muito densa;

- *Açaí médio ou regular (tipo B)*: a polpa extraída com a adição de água, após ser filtrada, de 11% a 14% de sólidos totais e tem a aparência densa;

- *Açaí fino ou popular (tipo C)*: a polpa extraída com a adição de água, após ser filtrada, de 8% a 11% de sólidos totais e a aparência é pouco densa.

As mais recentes pesquisas mostram o novo organograma do aproveitamento do fruto do açaizeiro. O caroço corresponde a 85% do peso total, do qual a borra é utilizada na produção de cosméticos; as fibras, em móveis, placas acústicas, xaxim, compensados, indústria automobilística, entre outros; os caroços limpos, utilizados na industrialização de produtos, como na torrefação de café, panificação, extração de óleo comestível, fitoterápicos e ração animal, além de uso na geração de vapor, carvão vegetal e adubo orgânico. A polpa representa 15% e é aproveitada, de forma tradicional, no consumo alimentar, sorvetes e outros produtos derivados.

O açaí se tornou uma grande fonte de renda e emprego e sua produção tem aumentado cada vez mais na região amazônica especificamente no Pará; antes destinado totalmente ao consumo local, hoje em busca de novos mercados tem feito a diferença nas populações ribeirinhas, onde sobrevivem da produção do produto. A venda de polpa congelada, para outros estados brasileiros, vem aumentando significativamente com taxas anuais superiores a 30%, podendo chegar à cerca de 12 mil toneladas. As exportações de polpa ou na forma de mix, para outros países, ultrapassam a mil toneladas por ano.

Com isso, essa leva de exportações, de alguma forma vem prejudicando o mercado interno, principalmente no período de entressafra, que é de janeiro a junho. O reflexo imediato da valorização do produto resultou na expansão de açaizais manejados, em áreas de várzeas, e estimulou a implantação de cultivos racionais em terra firme. Os dados mais recentes estimam em mais de 15 mil hectares de áreas manejadas e financiadas no Estado do Pará, gerando aproximadamente 2 mil empregos diretos. No agronegócio do açaí, no Pará, é estimado o envolvimento de 25 mil pessoas.

Em artigo publicado recentemente no *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, os cientistas descrevem que os antioxidantes contidos no fruto são absorvidos pelo organismo humano. O estudo envolveu 12 voluntários, que consumiram açaí em polpa e na forma de suco, esta contendo metade da concentração de antocianinas – pigmentos que dão cor às frutas – do que a versão em polpa. Os dois alimentos foram comparados com sucos sem propriedades antioxidantes, usados como controle.

Amostras do sangue e da urina dos participantes foram tomadas 12 e 24 horas após o consumo e analisadas. Segundo os pesquisadores, tanto a polpa como o suco, apresentaram absorção significativa de antioxidantes no sangue após terem sido consumidos.



"O açai tem baixo teor de açúcar e seu sabor é descrito como uma mistura de vinho tinto e chocolate. Ou seja, o que mais podemos querer de uma fruta?", disse Susanne Talcott, principal autora do estudo, do qual também participaram cientistas das universidades do Tennessee e da Flórida.

Segundo Susanne Talcott, trabalhos futuros poderão ajudar a determinar se o consumo do açai pode resultar em benefícios para a saúde com relação à prevenção de doenças. O grupo do qual faz parte tem estudado a ação do açai contra células cancerosas. "Nossa preocupação é que o açai tem sido vendido como um superalimento. E ele definitivamente tem atributos notáveis, mas não pode ser considerado uma solução para doenças. Há muitos outros bons alimentos e o açai pode ser parte de uma dieta bem balanceada".

Fonte: www.ambientebrasil.com.br

* Artigo enviado por Rubens Nascimento, Castanhal-PA.

Cambio de domicilio

Le Redactor informa a tote lectores qui ille ha cambiate de domicilio e de urbe.

Ora ille travalia in Formosa, stato Goiás e habita in Planaltina, Distrito Federal.

Que é interlúngua ?

Em 1951 um grupo de lingüistas europeus e americanos, após longa análise dos projetos de língua auxiliar internacional, concluiu que o vocabulário latino é a herança comum a todos os idiomas ocidentais e em conjunto com a terminologia científica de origem grega, constitui o veículo geral de comunicação da moderna civilização tecnológica mundial.

A serviço desse riquíssimo vocabulário foi posta uma gramática reduzida, espelhada na evolução da linguagem humana, que tende sempre mais para a simplificação. Assim surgiu a INTERLINGUA, apresentada inicialmente em 2 obras básicas, que são: "Interlingua English Dictionary", com 27 mil palavras e "Interlingua Grammar".

A interlúngua é totalmente natural, apresentando sons e escrita agradáveis. Cada palavra é adotada, desde que seja comum a pelo menos 3 das línguas de controle – inglês, francês, italiano, espanhol (castelhano), português, alemão e russo.

A humanidade caminha para um mundo sem fronteiras. Aí estão a ONU, a União Europeia, o NAFTA, o MERCOSUL, etc. A comunicação verbal do pensamento esbarra, porém, na existência de 2.800 línguas e 8.000 dialetos.

Urge, pois, a adoção natural da interlúngua como língua-ponte nas relações internacionais. Um bilhão de pessoas que falam português, espanhol, italiano, francês, romeno, etc e os anglófonos entendem um texto técnico em interlúngua sem qualquer estudo prévio. Ela também é reconhecível aos falantes de línguas germânicas e eslavas.

Para os povos da Ásia e África, a interlúngua é de fato o denominador comum, uma chave que abre a porta das línguas ocidentais, e portanto, da ciência e tecnologia. A divulgação da interlúngua é liderada pela UMI (Union Mundial pro Interlingua), cuja sede está na Alemanha. No Brasil, a sua representante é a UBI.

¿ Qué es interlingua ?

En 1951 un grupo de lingüistas europeos y americanos, después de gran análisis de los proyectos de lengua auxiliar internacional, concluyó que el vocabulario latino es la herencia común a todos los idiomas occidentales, y juntamente con la terminología científica de origen griega, constituye el vehículo general de comunicación de la moderna civilización mundial.

A servicio de este riquísimo vocabulário ha sido puesta una gramática sencilla, reflejada en la evolución del lenguaje humano, que tiene tendencias siempre más hacia la simplificación.

Así surgió la INTERLINGUA, presentada inicialmente en dos obras básicas: *Interlingua English Dictionary* con 27000 palabras internacionales, y *Interlingua Grammar*.

Interlingua es totalmente natural, presentando sonidos y escritura agradables. Cada palabra es adoptada, si es común al menos a tres de entre los idiomas de control: inglés, francés, italiano, español, portugués, alemán y ruso.

La humanidad camina hacia un mundo sin fronteras. He aquí la ONU, la Unión Europea, NAFTA, MERCOSUR, etc. La comunicación entre las naciones, todavía, es problemática debido a la existencia de 2.800 lenguas y 8.000 dialectos. Urge la adopción natural de interlingua como una lengua-puente en las relaciones internacionales.

Los 900 millones que hablan portugués, español, francés, italiano, rumano, etc y los anglófonos comprenden un texto técnico en interlúngua sin estudio previo. La interlingua también es reconocible a los hablantes de las lenguas germánicas y eslavas.

Para los pueblos de Asia y África, interlingua es de hecho un denominador común, una llave que abre la puerta de los idiomas occidentales, y por lo tanto, de la ciencia y tecnología.

La divulgación de interlingua, en el campo internacional, es hecha por la UMI (Union Mundial pro Interlingua), cuya sede está en Alemania. En España hay un Representante Nacional.

Intercon

Regularmente acontece o Encontro Brasileiro de Interlíngua, oportunidade em que os interlinguistas e interessados do país se reúnem para debater temas de interesse, fazer o exame de banca, praticar oralmente a interlíngua e conhecer turisticamente a região. Informe-se e participe !

- 1º Brasília-DF, 27-29 de julho 1990
- 2º Brasília-DF, 26-28 de julho 1991
- 3º Passo Fundo-RS, 29-31 de julho 1992
- 4º Vitória-ES, 30 julho-1 agosto 1993
- 5º Brasília-DF, 13-15 de janeiro 1995
- 6º João Pessoa-PB, 25-28 de julho 1996
- 7º Salvador-BA, 2-5 de julho 1997
- 8º Belo Horizonte-MG, 17-19 de julho 1998
- 9º Vila Velha-ES, 16-18 de julho 1999
- 10º Belém-PA, 28-30 de julho 2000
- 11º Sobradinho-DF, 20-22 de julho 2001
- 12º Belo Horizonte-MG, 31-jul a 1-ago 2004
- 13º Florianópolis-SC, 29-30 de julho 2006
- 14º Castanhal-PA, 01 de agosto 2009

Interfundo

O Interfundo visa incentivar a edição de obras em português, espanhol e em interlíngua, através das contribuições financeiras e doações monetárias dos Mecenas.

Em breve será regularizada nossa conta poupança na CEF Caixa Económica Federal. Aguarde !

As iniciais dos contribuintes são registradas periodicamente nas páginas da INTERNOVAS.

Através do INTERFUNDO, também é possível financiar viagens (bolsas) de interlinguistas brasileiros para as conferências brasileiras e internacionais.

Internovas

Informativo oficial da UBI.
Fundado em janeiro de 1990.

REDAÇÃO & REVISÃO:
Ramiro B. de Castro
Condomínio Morada Nobre, Conj. B, Casa 5
73376-200 Planaltina – DF, BRASIL.
decastro.miro@gmail.com

- ANUALIDADE
Brasil R\$ 30
Exterior € 20 ou U\$D 35
Números passados: R\$ 2

Câmbio: U\$D 1 = R\$ 1,97; € 1 = R\$ 2,56;

(Um Real Brasileiro) R\$ 1 = equivale a: VE\$ 2,10 bolívares fortes BO\$ 3,37 bolivianos; Gu\$ 101 dolares guianenses; Sur\$ 1,59 dolares surinameses; P¥ 2.178 guaranis paraguaios; PE\$ 1,27 novo sol peruano; CL\$ 233 pesos chilenos; ARG\$ 2,31 pesos argentinos; Col\$ 884 pesos colombianos; U¥ 9.96 pesos uruguaio e Mx\$ 6,33 pesos mexicanos.

R\$ 1 = equivale a : € 0,40 euros de Portugal; 9.570 dobras de S. Tomé & Príncipe; 41,85 escudos cabo-verdianos; 3.423 francos da Guiné Bissau; 47,06 kuanzas angolanas; 14,14 novo metical moçambicano; ¥ 38,46 yens japoneses; 4,25 randes sul-africanos, IL\$ 1,88 shekel israelense, Au\$ 0,51 dólares australianos, Cnd\$

0,54 dólares canadenses e US\$ 0,52 dólares americanos, Ru\$ 15,14 rublos russos e UK\$ 3,95 hryvnias ucranianas.

UBI aceita moedas cambiáveis, principalmente da Europa (euro) e América do Norte (dólar canadense e americano) e yen japonês.

INTERNOVAS é distribuído a todos os membros da UBI, organizações, representantes nacionais e estrangeiros. Este informativo, redigido em português e em interlíngua, aparece bimestralmente com 4/5 páginas A4. É livre fotocopiar, desde que citada a fonte.

A redação recebe artigos. Todavia, não temos responsabilidade por artigos assinados que refletem as idéias de seus autores. Não existe nenhum tipo de censura para artigos religiosos, culturais, sociais, políticos, econômicos, etc. Fazemos intercâmbio com outras revistas. Críticas e sugestões são sempre bem-vindas !

UBI – União Brasileira pró Interlíngua

A UBI é uma associação cultural sem fins lucrativos, fundada em 28 de julho 1990, que tem por finalidade ensinar e divulgar a interlíngua no Brasil.

DIRETORIA:
Presidente – Ramiro B. de Castro [Planaltina-DF]
Secretário – Álvaro José de Almeida [Belém-PA]
Tesoureiro – Rubens Antonio Pereira Nascimento [Castanhal-PA].

TAXA ANUAL para a UBI:
Titular = 30, Efetivo = 45, Extraordinário = 75, Patrono = 150, Honorário = 300, Estudante = 15, Parente = 15, Padrinho = 15, Vitalício = 1.050, Especial e Distinto = 0, Colaborador = 9.

MEMBRO ANUAL da UMI: R\$ 50.

Representantes:

Estamos reestruturando nosso quadro de representantes, que necessariamente são associados da UBI.