



Sábado, 23 de fevereiro de 2019

Viver Bem

Porque Saúde é fundamental

Divulgação



Abelhas estão sumindo em ritmo acelerado

Maçã, melão, manga e hortaliças como berinjela, cenoura, couve e pepino, consumidos em larga escala de norte a sul do Brasil, podem um dia até sumir das feiras livres e supermercados, caso a perda de abelhas continue em ritmo acelerado. O grito de alerta é da pesquisadora Marcia Motta Maués, da Embrapa Amazônia Oriental (PA). Segundo ela, sem a ação efetiva das abelhas como agentes polinizadores, cerca de 52% dos produtos vendidos nos supermercados desaparecem.

O fenômeno, registrado em todo o mundo, vem preocupando cientistas, apicultores e agricultores. As abelhas são os polinizadores mais eficientes da natureza e responsáveis diretamente pela reprodução e perpetuação de espécies vegetais. Ela ressalta que mais de 75% das principais plantas cultivadas no mundo dependem, pelo menos em parte, da polinização feita por esses insetos.

Marcia Maués disse que cerca

de 250 espécies de animais polinizam as plantas agrícolas no Brasil. Desses, 87% são abelhas. "Polinizadoras por excelência, elas dependem dos recursos florais para sua alimentação e de suas crias", detalha a cientista. A pesquisadora destaca também que as abelhas africanizadas são as polinizadoras mais efetivas das culturas agrícolas do Brasil, que são fontes de vitaminas e sais minerais, indispensáveis à saúde do homem.

A ameaça à vida das abelhas em todo o planeta vem de todo lado. No entender da cientista brasileira, as principais causas do desaparecimento desses insetos são mudanças no uso da terra, manejo agrícola intensivo, pesticidas, cultivos geneticamente modificados, fungos, vírus, pragas (formigas e ácaros) e mudanças climáticas.

Ela aponta a remoção da vegetação nativa tanto para projetos urbanos e de infraestrutura,

quanto para transformação em áreas agrícolas, como uma ação que reduz a alimentação e o local onde as abelhas possam criar ninhos, além de dificultar a mobilidade dos insetos. "Em todo o mundo, as mudanças climáticas alteram a distribuição geográfica das abelhas e plantas", destacou Maués.

Mesmo diante dos problemas enfrentados por toda a cadeia produtiva, o Brasil exportou mais de 27 milhões de toneladas de mel em 2017. O país faturou quase 122 milhões de dólares, segundo o Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços. Os Estados Unidos foram os maiores compradores. Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais, Santa Catarina, São Paulo, Bahia e Piauí, respectivamente, são os sete Estados que mais produzem mel no País, segundo a Pesquisa Pecuária Municipal feita pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Fonte: Embrapa

Dr. Jaime Barbosa
CONSETO 23.482
 ROF 13.599
 TBOF 7325

SBOT SEIO

Especialista em cirurgia do joelho

- Reconstrução ligamentar artroscópica
- Artroplastias do joelho (próteses)
- Videoartroscopia
- Osteotomias
- Instabilidade patelar

Ortopedia e Traumatologia geral

Artroplastias do quadril (próteses)

Ortotrauma Clínica
 ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA

Rua XV de Novembro, 1168 - Santo Ângelo - RS
 ☎ (55) 3313-5656 - Cel. (55) 9976-8717
 E-mail: drjaimebarbosa@terra.com.br

DANIEL BARAZZETTI
 CIRURGIÃO PLÁSTICO

MEMBRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIRURGIA PLÁSTICA
 CRM 36906/RQE 31728

- BOTOX E PREENCHIMENTO
- CIRURGIA DE FACE
- CIRURGIA DE PÁLPEBRAS
- CIRURGIA DA MAMA
- CONTORNO CORPORAL
- RINOPLASTIA

WWW.DANIELPLASTICA.COM
 CONTATO@DANIELPLASTICA.COM
 Tel: (55) 3313 1013 / (51) 98026 2778
 Rua 15 de Novembro 1030, Centro
 Santo Ângelo - RS

Farmácia Santo Ângelo
 Rua Mal. Floriano, 1500 (Em Frente à Praça do Brique)

TELENTREGA
 3312.6611

Tchê FARMÁCIAS
 Na vida tudo tem remédio.

Você se cuida *você brilha*

Com a fórmula de emagrecimento do Chá do Sol + Cápsulas de Psyllium que reduzem a absorção de gorduras, seus quilos extras estão com os dias contados. Comece a tomar hoje mesmo!

EMAGREÇA ATÉ 10kg em 30 dias

DORES NO CALCÂNEO?

Pode ser Esporão ou Fascite Plantar Crônica. Venha saber mais sobre:

Tratamento por Ondas de Choque

Dr. Enio Cadore
 Médico da SBTOC

Rua 15 de Novembro, 1068 Sala 108
 www.sbtoc.org.br Santo Ângelo - 3312.5033

Há 20 anos fazendo você se sentir bem.

NATAÇÃO - HIDRO
SPINNING - MUSCULAÇÃO
TREINAMENTO FUNCIONAL
GAP - JUDÔ
FUNCIONAL DANCE

20 anos
naia3

(55) 3313.1540 | Tiradentes, 1397 | Santo Ângelo

Efeitos de probióticos na halitose associada à saborra lingual

Camila Rafaela Mousquer Parnoff

Cirurgiã-Dentista CRO 19779, Mestre em Clínica Odontológica – UPF,
Cursando Especialização em Odontopediatria - Uningá Eleva/SM,
Professora no Curso de Odontologia da Faculdade CNEC Santo Ângelo

Juliana Salvador Naressi

Acadêmica do 7º semestre de Odontologia da Faculdade CNEC/ Santo Ângelo

A halitose é a exteriorização de odores fétidos pela cavidade oral. A etiologia deve-se principalmente a condições orais (90%), como saborra e doença periodontal (DP), ou sistêmicas (10%). Das causas orais, admite-se que a região dorso-posterior da língua é a principal fonte de produção do mau odor na cavidade bucal. A saborra lingual é a putrefação de substratos orgânicos, conhecidos como compostos sulfurados voláteis (CSVs). Os CSVs são produtos excretados pelas bactérias anaeróbicas.

Existem bactérias consideradas benéficas, que atuam sobre a microbiota sortida e patogêna do dorso da língua. Esses microrganismos podem ser utilizados na forma de fármacos, conhecidos como probióticos.

Os probióticos foram introduzidos em 1965 por Lilly e Stillwell. A maioria dessas bactérias benéficas pertence aos gêneros Lactobacillus, Streptococcus e Bifidobacterium.

Elas têm a capacidade de reduzir a resposta inflamatória, produzem substâncias antimicrobianas que combatem os patógenos orais, aderem-se as superfícies dentais e alteram as condições ambientais da boca.

As patogenicidades orais têm sido alvo de estudos que comprovam a ação benéfica dos probióticos nos seres humanos. A cavidade oral é um meio diversificado e rico de microrganismos.

Os probióticos podem criar biofilmes protetores, que agem prevenindo os tecidos orais contra doenças. Vários estudos clínicos Meurman e Stamatova (2007), Gupta (2011), Burton et al. (2005), Burton et al. (2006), Teughels et al. (2008), Wescombe et al. (2012) e Teughels et al. (2013), foram realizados para verificar que essas bactérias benéficas ajudam a prevenir ou conter estas patogêneses.

Vale ressaltar que nada dispensa uma boa higiene oral. Os probióticos estão surgindo para melhorar as condições orais referentes a halitose, porém uma boa higienização da cavidade bucal, realizar escovação adequada e uso do fio dental são indispensáveis para manter uma boa saúde bucal.

RECICLAGEM DE ALUMÍNIO NO BRASIL: Vidro: Reciclagem e logística reversa

Imagens: Google



BioFlora/URI

Acadêmico de Ciências Biológicas/Bacharelado/ URI – Daine Rodrigues Bettker, Jani Luana Rambo Giehl, Jordana Gabriele Vettorato, Samantha Chitolina
Profa. Núbia Cristina Weber Freitas

Os vidros estão cada vez mais presentes nas pesquisas de desenvolvimento tecnológico para o bem-estar do homem. É um material obtido através do resfriamento de uma massa em fusão, de algumas substâncias inorgânicas, em geral composto por areia de sílica e óxidos metálicos secos pulverizados ou granulados. Diferente de outros materiais, o vidro possui um aproveitamento possível de 100% em sua reciclagem, não possuindo limites de ciclos de reciclagem, ou seja, uma quantidade de vidro descartado e, posteriormente reciclado, pode produzir essa mesma quantidade de vidro, e com a mesma qualidade (FEITOSA et al., 2017).

A reciclagem do vidro reduz o consumo de energia e matérias-primas extraídas da natureza para sua fabricação e contribui para a melhoria das condições de limpeza pública e redução do volume de resíduos em aterros e lixões. O grande atrativo na reciclagem dos vidros recai, essencialmente, na economia de energia e de matéria prima para o produtor ou fabricante.

É importante destacar que o viés existente entre “empresa” e “meio ambiente” surge, especialmente, na possibilidade do controle na geração e destinação de seus resíduos, como forma de economizar, possibilitando reconhecimento da sociedade, pois, não se trata apenas da produção de produtos, mas a preocupação com a sua destinação final após o uso. Assim, a logística reversa tem se declarado como um instrumento para o gerenciamento empresarial, por suas contribuições na obtenção de vantagens econômicas ou mesmo competitivas, sem, contudo, desconsiderar os aspectos ambientais, sendo indispensável no contexto organizacional, tendo em vista ser um processo por meio das quais as empresas podem se tornar ecologicamente mais eficientes, por intermédio da reciclagem, reuso e redução da quantidade de materiais usados.



Conforme a ABIVIDRO (2018) a indústria se depara com muitos desafios para fazer a reciclagem do vidro, como por exemplo, o alto custo do transporte, principalmente para largas distâncias, o baixo volume coletado por catadores e cooperativas, a informalidade do mercado de sucata e ainda a qualidade do vidro abaixo dos padrões mínimos necessários para o seu reaproveitamento. Ainda, descreve que é fundamental a participação efetiva de todos os setores da cadeia produtiva, especialmente para promover a correta separação e destinação dos vasilhames após o consumo.

Celeiro
FESTAS E EVENTOS

TOTALMENTE DE CARA NOVA
REESTREIA EM MARÇO

Rua XV de Novembro, 800 | Santo Ângelo - RS | Fone: 55 99607.5166

Cascas do milho viram pratos e talheres

Uma solução alternativa ao uso de descartáveis plásticos foi criada pela startup colombiana Lifepack. Trata-se de um material feito a partir dos restos das cascas do milho e das coroas de abacaxi, ou seja, dois subprodutos agrícolas, para o desenvolvimento de utensílios. O mais bacana é que ao fim do uso, os pratos e talheres podem ser simplesmente jogados na terra para se decompor.

Em cada produto da linha intitulada Papelyco é incorporado sementes. Isso significa que os consumidores podem plantar a embalagem após o uso e uma segunda vida irá surgir em forma de planta e flor. Se a pessoa não quiser plantar seu pratinho, pode somente descartá-lo no lixo comum, onde ele irá decompor-se em questão de semanas.

Ao contrário dos descartáveis comuns – que formam a massa de plástico que inunda córregos e, posteriormente, oceanos –, os produtos são plantáveis, compostáveis e biodegradáveis. Para o casal de desenvolvedores, Claudia Isabel Barona e Andres Benavides, eles vendem “embalagens que geram



Divulgação

vida”. E essa vida pode ser pensada não só pelos vegetais que podem crescer, mas também pela geração de trabalho: já tendo fornecido treinamento para mais

de 190 mulheres, criado 20 empregos diretos, treinado 35 presidiárias, gerado receita para mais de 10 produtores de abacaxi e adicionado renda à famílias mono-

parentais, isto é, quando apenas um dos pais de uma criança arca com as responsabilidades de criar o filho.

Disponível em <https://ciclovivo.com.br>



Kelly Kercher

Nutricionista
kellyunijui@outlook.com
Instagram: @kellynutrition

Tireoidite de Hashimoto e nutrição

Há estratégias nutricionais que devem ser individualizadas pra todos que sofrem com alguma (ou mais) doenças autoimunes, como a Hashimoto. O foco da estratégia, sempre estará nesses pilares: Ajudar a normalizar glicemia/insulina plasmáticas; Avaliar intolerâncias alimentares e retirar da dieta o que impacta negativamente no corpo (nem que seja por um tempo determinado); Corrigir disbiose e dar todo suporte que o intestino precisa; Reduzir sobrecarga de toxinas; Dar suporte ao sistema natural de detoxificação hepática e intestinal; Diminuir o impacto do estresse nas adrenais; Orientar uma boa suplementação de vitaminas, minerais, ervas e outros fitoterápicos que ajudem no suporte ao sistema imunológico, sistema gastrointestinal e na otimização da glândula da tireoide propriamente dita. Vale ressaltar que nenhuma estratégia alimentar vale pra todos, o que é bom pra um pode ser veneno pro outro, por isso é extremamente importante visar INDIVIDUALIDADE com um profissional habilitado, Nutricionista.

Biomedicina Estética
Dra. Lara Newinski
CRM 3774

- Limpeza de Pele
- Peeling (Quimica)
- PEIM (Procedimento Estético Injetável para Microvasos)

R: Antônio Manuel 748 Sl:5
Em frente ao Hospital Sto Ângelo
☎ 99915.9229
Agente sua avaliação!
Cuidando do seu bem-estar e da sua saúde!

demonstre harmonia.

Aparelhos dentários
Discretos, inovadores e eficientes

PaolaFlachPerim
CRM 14122 odontologia especializada
Edifício Leonardo da Vinci
Rua 15 de Novembro, 1203
Sala 403 - Tel.: 55 3314 0312

Dra. Lisoneide Terhorst
Clínica Médica (RQE 20147)
Hematologia e Hemoterapia (RQE 20190)
CREMERS 28774

Anemias, Alterações série branca e plaquetária, Coaguloplastias, Leucemias, Linfomas, Mielodisplasias, Mieloma múltiplo, Trombofilias.

Fone: (55) 3312-8118
Rua Bento Gonçalves, 526

Dra. Lislaine Bomm
Dermatologista
CREMERS 37528 - RQE 25135

Dermatologia clínica e estética
Adultos, crianças e idosos

Rua Marquês do Herval, 1145
Santo Ângelo-RS - Fone: 55 3313.5709
E-mail: lislainebomm@gmail.com

INFORMAÇÃO COM UM COLORIDO A MAIS

ASSINE O JORNAL O MENSAGEIRO

ASSINATURA ANUAL R\$ 200,00
OU 3X DE R\$ 60,00
ASSINATURA SEMESTRAL R\$ 120,00

LIGUE 55 3313-4887 O Mensageiro

Por que comemos feijoada com laranja?



Divulgação

Quando vamos comer feijoada, nos servimos de alguns acompanhamentos, como a laranja couve e o arroz. O hábito de se comer a fruta junto desse prato tem duas razões.

A primeira delas é que a laranja, por ser rica em fibras e pectina, o que ajuda a diminuir um pouco da absorção das gorduras presentes nas carnes, aliviando a sensação de desconforto no estômago que às vezes

sentimos após consumir uma feijoada e melhorando a digestão.

Outro motivo é que a vitamina C, presente em grandes quantidades na laranja, ajuda o organismo a absorver melhor o ferro não-heme presente no feijão. Portanto, pode-se tanto consumir a laranja em sua forma natural como também tomar seu suco para otimizar a absorção das fibras.

Disponível em <http://o-porque.com>

CONFIRA OS DIFERENCIAIS DO SOS URGÊNCIA E EMERGÊNCIA DA UNIMED MISSÕES/RS:

- 14 anos de atuação
- Atendimento 24 hora em remoção e resgate
- Equipe qualificada e especializada
- Palestras de primeiros socorros
- Referência em remoções intermunicipais
- Ambulâncias completas (UTI móvel)
- Apoio aéreo - UNIAIR
- Atuação em eventos

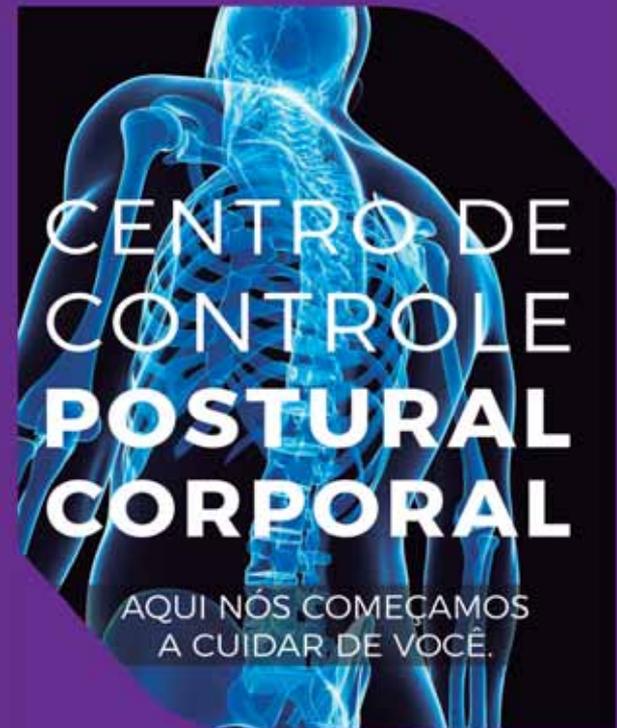


0800 510 0500

ANS - nº 31.161-B

CUIDAR DE VOCÊ. ESSE É O PLANO.

Unimed
Missões/RS



AO INICIAR UMA ATIVIDADE FÍSICA, FAÇA PRIMEIRO UMA AVALIAÇÃO EM NOSSO CCPC.

bela forma
ESTILO DE VIDA

- 📍 Rua Duque de Caxias, 1280, Dido, Santo Ângelo - RS.
- 📱 bela forma academia
- 📧 belaforma_sa
- ☎️ (55) 3313 3971
- 🌐 belaformaacademia.com.br
- 📞 (55) 98406 3933

LABORATÓRIO Missões

*Exames Toxicológicos
para concursos com
preços diferenciados*

ANÁLISES CLÍNICAS E
TOXICOLÓGICAS
REALIZAMOS COLETAS
DE URGÊNCIA

SANTO ÂNGELO - RS | Rua Antunes Ribas, 1199 - Fone/Fax (55) 3314-1391
ENTRE-IJUIS - RS | Rua Integração, 305 - Sala 02 - Fone/Fax (55) 3329-1103
EUGÊNIO DE CASTRO - RS | Rua Alfredo Bechoner, 1099 - Fone/Fax (55) 3335-1263

CLÍNICA DE OLHOS VERONESE

Clinica e cirurgia de olhos, Lentes de contato
Especialista em Oftalmologia pela A.M.B.

Lentes de contato, Lentes de contato coloridas com grau, Auto Kerato, Refrator computadorizado, Campo visual computadorizado, Tonômetro computadorizado de não contato para medida da pressão intra-ocular-teste de Glaucoma, Equipamentos de última geração.

Dr. Pedro Veronese

CREMERS 02336 - RQE 26449

Rua Marquês do Herval, 1331 - Centro / ☎️ (55)3312-2187 - Santo Ângelo - RS