



Araçari-de-nariz-amarelo: desde o México até o oeste do Brasil



Tucano-de-bico-preto (*acima*) e um casal de araçaripoca-de-natterer: na Floresta Amazônica

■ Perigo nas ruas de Londrina

A cidade paranaense de Londrina registra um dos mais elevados índices de acidentes de trânsito do país: 1.500 para cada grupo de 100 mil pessoas por ano. No Serviço Integrado de Atendimento ao Trauma e às Emergências, pouco mais da metade das 26.954 pessoas atendidas entre 1997 e 2000 havia sofrido acidente de trânsito. Três de cada quatro eram homens e 54% com 20 a 40 anos, segundo Yara Bastos, Selma Andrade e Darli Soares, da Universidade Estadual de Londrina. Possíveis explicações: os adolescentes e adultos jovens são mais inexperientes e impulsivos, buscam emoções fortes e abusam do consumo de álcool e drogas. Mais motociclistas usam capacete, mas ainda 40% dos motoristas dirigem sem o cinto.

Arco-íris de penas e sons

Há-ú... há-ú... há-ú... Embora pareça o chamado de alguma rã, é o som típico da araçaripoca-de-natterer (*Selenidera nattereri*), uma espécie de araçari de bico quase todo vermelho com manchas. *Raac... raac... raac* pode lembrar um papagaio, mas na verdade é o som característico do araçarimulato (*Pteroglossus beauharnaesii*), outra espécie que parece ter se banhado num arco-íris. Tanto nestas páginas quanto, melhor ainda, no livro *Tucanos das Américas* (Editora M. Pontual) pode-se perceber quão variados são os tucanos e os araçaris, aves exclusivamente neotropicais: as 44 descritas pelo ornitólogo Herculano Alvarenga e ilustradas por Eduardo Brettas impressionam pela diversidade de cores, a começar pelos bicos – alguns com refinamentos como uma faixa amarela ou azul na base, como no tucano-de-bico-preto (*Ramphastos vitellinus teresae*), que faz *uíí... uíí... uíí*. Há espécies mais discretas, como o araçari-de-nariz-amarelo (*Aulachorhynchus prasinus dimidiatus*), que vive em florestas a até 3.500 metros de altitude e pode ser reconhecido pelo seu *uét-uét-uét*. Já o araçaripoca-de-bico-riscado (*Selenidera maculirostris*) vive na Mata Atlântica, da Bahia ao Rio Grande do Sul, e faz *ogô, ogô, ogô*. Alvarenga é detalhista como todo cientista, mas não deixa de escrever apaixonadamente sobre as aves cujo comportamento também varia: os tucanos vivem em bando em florestas, mas alguns, como o tucano-toco (*Ramphastos toco*), preferem os campos abertos, solitários ou em poucos casais.



■ Polinizadores nas escolas do Pará

Morador da comunidade paraense de Piquiatuba, Fernando é um menino curioso que vive contando histórias fantásticas. Misturando ficção e realidade, o garoto conduz seus amigos pela floresta e conversa com “enormes criaturas e minúsculos voadores” – são aves, morcegos e insetos que espalham o pólen das árvores. Essa é idéia central de *Polinizadores*, escrito e desenhado por D’Arcy Albuquerque e que faz parte do projeto Dendrogene, coordenado pela Embrapa Amazônia Oriental. Destinado ao público infante-juvenil, o livro será distribuído em escolas da rede oficial do Pará. É o segundo título lançado pelo projeto. O primeiro, *Piquiá*, sobre a árvore homônima, saiu em 2003. •

■ No Sul, a gripe das galinhas

Há uma nova bactéria nas granjas: é a *Ornithobacterium rhinotracheale*, que se espalha facilmente e causa uma doença respiratória em galinhas, patos, gansos e perus. Não ameaça os seres humanos, mas é sinônimo de prejuízo econômico: as aves infectadas crescem menos e põem menos ovos, algo nada desejável em um país que é um dos maiores exportadores de frango do mundo. A *Ornithobacterium rhinotracheale*, que já havia sido encontrada nos Estados Unidos, na Europa, na África e no Japão, foi identificada no país pela equipe do veterinário Cláudio Canal, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), em parceria com a Universidade



Araçari-mulato: Brasil, Bolívia e Peru

Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS) e com o Centro de Diagnóstico Veterinário Brasil Sul. Em todos os 50 lotes de frangos de nove empresas avícolas gaúchas havia indícios de contaminação pela bactéria. Um artigo publicado na *Avian Diseases* descreve essa contaminação e outro na *Research in Veterinary Science* caracteriza a bactéria encontrada no Rio Grande do Sul, o maior produtor de frangos do país. A confirmação abre a possibilidade de o Ministério da Agricultura autorizar a importação de vacinas, já usadas em outros países. •

■ Como fazer um bom café

Prefere um café naturalmente adoçado e encorpado ou saboroso e cheiroso? No primeiro caso, peça um expresso; no segundo, peça um feito calmamente em coador de papel tradicional ou em cafeteira elétrica. Depois, delicie-se. O prazer depende não só da sensibilidade de cada um, mas também do modo de preparo: quanto maior a temperatura e menor o tempo de filtragem,

menor a quantidade de açúcares, de acordo com um estudo realizado no Instituto de Botânica de São Paulo. Os amantes do café não suspeitam, mas a bebida mais consumida no Brasil contém até 60% de açúcares. Não se preocupe porque são açúcares não-calóricos, como a galactose, a manose e a arabinose – são eles que dão um toque levemente adoçado ao café. Boa parte desses açúcares espalha-se no café na forma de cadeias longas, os polissacarídeos – galactomananos e arabinogalactanos –

que não são aproveitados pelo sistema digestivo, mas ajudam a reduzir a absorção de colesterol. O café expresso, feito com água bem quente (até 130°C), extrai 3,5 vezes mais açúcares, proteínas e lipídeos (gorduras) que a cafeteira elétrica e 1,8 vez mais que o coador de papel – é, portanto, o mais concentrado, mesmo com menos polissacarídeos, que ajudam a dar corpo à bebida. “Por causa do tempo maior de filtragem e da menor temperatura da água”, diz Marcos Buckeridge, pesquisador do Instituto de Botânica e um dos orientadores desse estudo, realizado por Marina Câmara Martins, “o café de coador preserva mais as moléculas e contém mais açúcares livres do que polissacarídeos”. O tempo de filtragem mostrou-se mais decisivo que a temperatura para extrair os dois tipos de açúcares (soltos e em cadeia): o coador de papel, cuja filtragem levou 17 minutos, retira 60% mais polissacarídeos por grama de pó que a cafeteira. Vem daí o sabor suave desse café. •

Dois araçaripocas-de-bico-riscado: a fêmea é vermelha

