



Qualificação físico-química de méis comercializados no sertão paraibano

Nayara Felix da Silva¹; Deborah Margarida Pereira Januário²; Thais Ribeiro Luna de Melo³; Giovanna Dantas de Oliveira⁴; Ana Luísa de Medeiros Oliveira⁵; Alfredina dos Santos Araújo⁶

¹Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal; E-mail: nayara.felix@estudante.ufcg.edu.br.

²Aluna do curso de Agronomia, UFCG Campus Pombal; ³Aluna do curso de agronomia, UFCG Campus Pombal;

⁴Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal; ⁵Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal; ⁶Professora da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG Campus Pombal

RESUMO

O mel é um produto natural de textura viscosa e açucarado, produzido por abelhas a partir do néctar das flores. É utilizado como fonte energética, antibacteriana, anti-inflamatória e imunológica, sendo compostas por açúcares e também pequenas quantidades de vitaminas, minerais e antioxidantes. Sua qualidade é avaliada por vários parâmetros físico-químicos que são importantes para sua caracterização, e primordial para garantir a qualidade deste produto no mercado, além de poder determinar o grau de maturidade, pureza e deterioração. Assim, o presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a qualidade de méis comercializados em três cidades do sertão paraibano. Foram realizadas análises físico-químicas de pH, Umidade, Acidez, Brix° e Açúcares Redutores em cinco amostras de méis, conduzidas no laboratório do Centro Vocacional Tecnológico (CVT), Pombal-PB. As análises foram realizadas em triplicata. Para pH os valores variaram de 3,3 (L4) a 5,8 (L3), para umidade obteve-se valores de 12,3 (L3) a 18,6% (L1 e L2), estando dentro dos limites estabelecidos pela legislação que é de até 20%. A análises de acidez obtiveram médias máxima e mínima correspondendo a 8,22 (L5) e 2,18 (L2), atendendo ao valor recomendado que deva está abaixo de 50 mEq/Kg. No que diz respeito às quantidades de sólidos solúveis, as amostras se mostraram estatisticamente similares, com valores entre 79,1 (L5) e 81,4°Brix (L1 e L2). Para o parâmetro de açúcares redutor, ocorreu uma variação significativa da amostra L1, que apresentou valor de 70,63%, comparada com as demais amostras, estando as demais abaixo da quantidade estabelecida pela legislação, que não deve ser inferior a 65%. De maneira geral os resultados obtidos mostram que 80% das amostras de méis apresentaram-se fora dos padrões estabelecidos pela análise de açúcares redutores, podendo ser um indicativo de que o mel ainda se encontrava em processo de amadurecimento no interior da colônia na ocasião da colheita. Apenas a amostra L1 atendeu a todos os parâmetros podendo ser então comercializada.

Palavras-chave: Comércio; Qualidade; Mel.

Physical-chemical qualification of honey sold in the backlands of Paraíba

ABSTRACT

Honey is a natural product with a viscous and sugary texture, produced by bees from the nectar of flowers. It is used as an energy source, antibacterial, anti-inflammatory and immunological, being composed of sugars and also small amounts of vitamins, minerals and antioxidants. Its quality is evaluated by several physical-chemical parameters that are important for its characterization, and essential to guarantee the quality of this product on the market, in addition to being able to determine the degree of maturity, purity and deterioration. Thus, the present work was developed with the objective of evaluating the quality of honeys sold in two cities in the sertão of Paraíba. Physical-chemical analyzes of pH, Humidity, Acidity, Brix° and Reducing Sugars were carried out in five samples of honey, carried out in the laboratory of the Technological Vocational Center (CVT), Pombal-PB. Analyzes were performed in triplicate. For pH the values ranged from 3.3 (L4) to 5.8 (L3), for humidity values from 12.3 (L3) to 18.6% (L1 and L2) were obtained, being within the limits established by legislation that is up to 20%. The acidity analyzes obtained maximum and minimum averages corresponding to 8.22 (L5) and 2.18 (L2), given the recommended value that should be below 50 mEq/Kg. With regard to the amounts of soluble solids, the samples were statistically similar, with values between 79.1 (L5) and 81.4°Brix (L1 and L2). For the parameter of reducing sugars, there was a significant variation in sample L1, which presented a value of 70.63%, compared to the other samples, with the others being below the amount established by law, which should not be less than 65%. In general, the results obtained show that 80% of the honey samples were outside the standards established by the analysis of reducing sugars, which may be an indication that the honey was still in the process of ripening inside the colony at the time of harvest. . Only sample L1 met all the parameters and could then be marketed.

Keywords: Business; Quality; Honey.