



Qualidade do mel e sua inspeção: O papel do Médico Veterinário

Eliza da Cruz Silva¹; Jamily Martins Silva²; Renata Elias Ribeiro³; Sara Barbosa Sousa⁴; Tiel Travasso Moura⁵; Vanessa Eulália Silva Bezerra Fernandes⁶; Thyago Araújo Gurjão⁷; Francisco de Assys Romero da Mota Sousa⁷; José Matias Porto Filho⁷; Nágela Maria Henrique Mascarenhas⁷; Patrício Borges Maracajá⁸

¹*Graduanda em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande, Email: eliasrenata22@gmail.com ;
²Graduanda em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande; ³Graduanda em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande; ⁴Graduanda em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande; ⁵Graduando em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande; ⁶Graduanda em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande; ⁷Professor em Medicina Veterinária, Orientadores da pesquisa, FRCG, Campina Grande. ⁸ Pesquisador bolsista do Instituto Nacional do Semiárido, INSA.

RESUMO

O mel é um alimento de origem animal, natural produzido pela as abelhas, composto por algumas substâncias como a glicose, sacarose, frutose, maltose e outros constituintes presentes que trazem benefícios para a saúde, por exemplo a ação de antioxidante natural, entre outros. Contudo para que o mel cumpra com seus benefícios e seja apto para o consumo é necessário qualidade desde o sabor, a cor. E para isso existem alguns parâmetros pelos quais o mel deve atender para ser consumido, são eles: condições higiênico-sanitárias desde a manipulação e produção; físico-química importantes para a caracterização do mel, análises de pureza. A fim de evitar adulterações que venham comprometer o produto e consequentemente riscos à saúde ao consumir. Diante disto, por se tratar de um produto de origem animal que envolve a saúde única, é de responsabilidade do Médico Veterinário a inspeção desse produto e garantir sua segurança no combate às adulterações. Sendo o único profissional apto a reconhecer e identificar os problemas e riscos na cadeia de produção dos alimentos que chegam à mesa dos consumidores.

Palavras chaves: Mel; origem animal; Médico Veterinário.

Honey quality and its inspection: The role of the Veterinarian

ABSTRACT

Honey is a natural food of animal origin produced by bees, made up of certain substances such as glucose, sucrose, fructose, maltose and other constituents that have health benefits, such as natural antioxidant action, among others. However, for honey to fulfill its benefits and be suitable for consumption, it needs quality, from taste to color. And for this there are some parameters that honey must meet in order to be consumed: hygienic-sanitary conditions from handling and production; physical-chemical conditions that are important for characterizing honey, and purity analyses. In order to avoid adulteration that could compromise the product and consequently pose health risks when consumed. In view of this, as this is a product of animal origin that involves only health, it is the Veterinarian's responsibility to inspect this product and guarantee its safety in the fight against adulteration. They are the only professionals able to recognize and identify problems and risks in the food production chain that reaches consumers' tables.

Key words: Honey; animal origin; Veterinarian.