



## Comparativo das análises físico-químicas de mel de abelha do município de Catolé do Rocha-PB e São José do Rio do Peixe-PB

Weslayna Firme Ferreira<sup>1\*</sup>; Victória Cristina Gomes Colman<sup>2</sup>; Maria Eugênia Morais Bezerra<sup>3</sup>; Eryck Allan Alves Fernandes<sup>4</sup>; Andrew Kauan Carvalho Campos<sup>5</sup>, Alfredina dos Santos Araújo<sup>6</sup>

<sup>1\*</sup>Mestrando em Sistemas Agroindustriais, UFCG Campus Pombal, Email: [firmelayna@gmail.com](mailto:firmelayna@gmail.com);

<sup>2</sup>Graduanda em Agronomia, UFCG Campus Pombal; <sup>3</sup>Graduanda em Agronomia, UFCG Campus Pombal;

<sup>4</sup>Graduando em Agronomia, UFCG Campus Pombal; Graduando em Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal, <sup>6</sup>Professora Doutora, Orientadora da pesquisa, UFCG Campus Pombal

### RESUMO

A apicultura no Brasil é uma prática ancestral, transmitida de geração em geração, que se consolidou como um hábito enraizado na população devido aos inúmeros benefícios associados ao consumo de seus produtos. A legislação do mel inclui regulamentos e normas para garantir a qualidade do produto. De acordo com a legislação brasileira, o mel é classificado como um produto de origem animal, produzido pelas abelhas Melíferas a partir do néctar das flores, composta por glicose e frutose. A Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000, que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel foi estabelecida com intuito de evitar fraudes nos produtos, garantindo um produto seguro, puro e de qualidade. O trabalho teve como objetivo realizar as análises físico-química do mel oriundo da cidade de Catolé do Rocha-PB e São José do Rio do Peixe-PB, onde foram realizadas análises em triplicatas para pH, acidez total titulável (%), açúcares redutores (g/100g), sacarose aparente (g/100g), cinzas (%), atividade diastásica (escala Gothe), Hidroximetilfurfural (mg/kg) e Sólidos Solúveis Totais (Brix), onde todos os parâmetros são comparados com a legislação vigente. As análises físico-químicas permitem garantir a qualidade do produto, destacando quantidades de cada componente presente no mel, podendo ser detectado adulterações durante o processo de fabricação, além da padronização e consistência, permitindo aos apicultores realizar as medidas corretivas para atender os requisitos desejados para elaboração de um produto natural e saudável.

**Palavras-chave:** Apicultura; qualidade; legislação.

## Comparison of physicochemical analyzes of bee honey from the municipalities of Catolé do Rocha-PB and São José do Rio do Peixe-PB

### ABSTRACT

Beekeeping in Brazil is an ancestral practice, transmitted from generation to generation, which has consolidated itself as a deep-rooted habit among the population due to the numerous benefits associated with the consumption of its products. Honey legislation includes regulations and standards to ensure product quality. According to Brazilian legislation, honey is classified as a product of animal origin, produced by honey bees from flower nectar, composed of glucose and fructose. Normative Instruction No. 11, of October 20, 2000, which establishes the Technical Regulation on the Identity and Quality of Honey, was established with the aim of preventing fraud in products, guaranteeing a safe, pure and quality product. The aim of the work was to carry out physical-chemical analyzes of honey from the city of Catolé do Rocha-PB and São José do Rio do Peixe-PB, where analyzes were carried out in triplicates for pH, total titratable acidity (%), reducing sugars (g/100g), apparent sucrose (g/100g), ash (%), diastatic activity (Gothé scale), Hydroxymethylfurfural (mg/kg) and Total Soluble Solids (Brix), where all parameters are compared with current legislation. Physico-chemical analyzes allow to guarantee the quality of the product, highlighting quantities of each component present in the honey, allowing adulterations to be detected during the manufacturing process, in addition to standardization and consistency, allowing beekeepers to carry out corrective measures to meet the desired requirements for creation of a natural and healthy product.

**Keywords:** Beekeeping; quality; legislation.