



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Avaliação físico-química de amostras de méis (abelha *apis mellifera* L) comercializados na cidade Crato-CE**

Elisabete P. DE SOUSA, Francinalva C. DE SOUSA, Luzia M. de M. SILVA, Jamilla S. DE SOUZA.

Elisabete Piancó de Sousa

Mestrando (a) em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal da Paraíba-UFCG. E-mail: [elisabete\\_pianco@yahoo.com.br](mailto:elisabete_pianco@yahoo.com.br)

O mel é definido como um produto alimentício produzido pelas abelhas, tendo um excelente valor nutritivo. Portanto, fatores externos como clima, condições de coleta, de extração ou armazenamento do produto podem levar a modificações em suas características e comprometer sua qualidade. No presente trabalho objetivou-se avaliar, mediante análises físico-químicas, a qualidade de duas amostras de méis poliflora (*in natura*), de abelhas africanizadas (*Apis mellifera* L.), produzidos na região do Cariri Crato-CE no primeiro trimestre de 2011. As amostras apresentaram padrões de qualidade de acordo com a legislação brasileira em vigor, evidenciando serem apropriadas ao consumo humano. O experimento foi conduzido no Laboratório de Bromatologia da Faculdade de Tecnologia Centec – Cariri. Foram analisados quatro(04) parâmetros com 3 repetições, As análises correspondentes às características físico-químicas de mel que são encomendadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2000), são realizadas de acordo com a Instrução Normativa N° 11 – 20 de Outubro de 2000. Para realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais do Instituto Adolfo Lutz (IAL,2005). Os resultados para teor de umidade na amostra “01” apresentou Umidade (17,0%), Acidez (16,62 meq/Kg), HMF (1,92 mg/Kg) e Cor (extra âmbar claro), e a amostra “02” Umidade (18,5%),Hmf(2,88 mg/kg), Acidez (21,68 meq/Kg), e Cor (extra âmbar claro). Através dos parâmetros analisados é possível identificar a qualidade do mel comercializado e oferecer ao consumidor maior confiabilidade do mel adquirido. De acordo com Ministério da Agricultura, as amostras encontram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação, apresentando características de méis recém-colhidos.

Palavras-chave: mel, qualidade, parâmetros físico-químicos.

09 A 12 DE NOVENABRO DE 2011

