



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação de hidroxometilfurfural (HMF) de méis para exportação produzido na região sul do Ceará

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

Elisabete Piancó de Sousa

Mestrando (a) em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal da Paraíba-UFCG. E-mail: elisabete_pianco@yahoo.com.br

O mel é um produto alimentício produzido pelas abelhas a partir dos néctares das flores ou por secreções das partes vivas das plantas, no qual as abelhas coletam, transformam com substâncias próprias e específicas, onde são armazenados e maturados nos favos das colméias. O superaquecimento de amostras de mel durante o processamento ou armazenamento por longos períodos podem levar à conversão de açúcares e elevar o HMF presente no mel. Um baixo nível de HMF é um indicador do frescor do mel. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o hidroxometilfurfural (HMF) de méis para exportação produzido na região sul do Ceará. O referido estudo foi realizado no início de 2011, onde foram analisadas 05 amostras de diferentes lotes antes de serem exportados. O experimento foi realizado no laboratório de bromatologia da Faculdade de Tecnologia Centec FATEC – Cariri. As análises correspondentes às características físico-químicas de mel que são segundo Instituto Adolfo Lutz, os dados obtidos foram comparadas com o que preconiza o Ministério da Agricultura. As análises foram realizadas em triplicata pelo método de espectrofotometria (284 e 336nm). Os lotes analisados aprestaram os seguintes resultados: 16,36; 6,18; 6,36; 3,88; 8,28 mg/Kg. Conclui-se que os méis possuem valor de HMF adequados para Exportação. Na União Européia, o teor máximo de HMF permitido em méis é de 40mg/Kg. Acima disso, o mel não poderá ser comercializado para consumo de mesa, apenas para fins industriais. Segundo a legislação vigente do Brasil a quantidade máxima permitida é 60mg/Kg. É uma análise usada como indicador de qualidade, pois verifica se o mel sofreu adulterações, estocagem foi inadequado ou superaquecido, local do apiário não houver sombra, mel estocado por muito tempo.

Palavras - chave: mel, armazenamento, HMF.

09 A 12 DE NOVEABRO DE 2011

