



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise físico-química de mel de abelha *apis mellifera* proveniente da florada de aroeira (*Schinus molle* L)

Francinalva C. DE SOUSA; Elisabete P. DE SOUSA; Maria K. de S.B. FEITOSA; Luzia Márcia de Melo Silva; Daniele M. LEMOS

Francinalva Cordeiro de Sousa

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

Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas de plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas das mesmas de onde as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colméia. Embora seja um produto muito apreciado, o mel é de fácil adulteração com açúcares ou xaropes. Por isso é necessário que haja algumas análises para a determinação da sua qualidade para que seja comercializado. As análises físico-químicas de méis visam comparar os resultados obtidos com padrões ditados por órgãos oficiais internacionais, ou com os estabelecidos pelo próprio país, deixando claro não só uma preocupação com a qualidade do mel produzido internamente, como também possibilitando a fiscalização de méis importados com relação à sua adulteração. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química de mel *Apis mellifera* com florada predominante de aroeira comercializado na região do Cariri Cearense. Os experimentos foram realizados no Laboratório de Bromatologia da Faculdade de Tecnologia - FATEC – Cariri. As análises foram realizadas em triplicata de acordo com a metodologia descrita pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Obtiveram-se os seguintes resultados: 0,24% cinzas, 84,2 °Brix, 14,1% umidade, 6×10^{-4} mho condutividade elétrica, 15,24 mg/Kg HMF, diástase presente, 29 m.e.q/Kg acidez, 1,95% insolúveis e 150mm cor. Diante dos resultados obtidos, pode-se observar que somente a análise de insolúveis que é considerado no controle de qualidade como índice de pureza no mel, encontra-se fora dos padrões exigidos pela legislação que estabelece valor máximo de 0,1%, exceto em mel prensado em que se tolera 0,5%, unicamente em produtos acondicionados para sua venda direta ao consumidor.

Palavras-chave: mel, análises físico-químicas, aroeira.

