



X FESTIVAL DO MEL DE SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS
X SEMINÁRIO DE INTEGRAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DA APICULTURA E
MELIPONICULTURA DO CARIRI PARAIBANO
III EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO
20 a 22 de setembro de 2018



Físico-química do mel de abelhas produzido e comercializado na região do município de Sousa, Paraíba

Kalielson Renato da Silva Pinto¹; Kássia Raffaella Roque Silva²; Bryan Ivie Oliveira Rodrigues³; Mateus Gonçalves Silva⁴; Poliana Sousa Epaminondas⁵; Adriana da Silva Santos⁶

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Sousa; kalyelson@hotmail.com; ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa; raffaelasilva64@gmail.com; ³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Sousa; bio.rodrigues@outlook.com; ⁴Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Sousa; mateus.goncalves2102@gmail.com; ⁵Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, Campus Sousa; polis.epaminondas@yahoo.com.br; ⁶Mestranda em Horticultura Tropical pela Universidade Federal de Campina Grande, Campus Pombal; drica_pl@hotmail.com

RESUMO: Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar coletado das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. A qualidade dele depende de alguns fatores como: origem botânica do néctar coletado, espécie da abelha, condições ambientais e do manejo pré e pós-colheita. Este trabalho teve como objetivo determinar as características físico-químicas de amostras de mel comercializadas e provenientes de produção em comunidades rurais da região da cidade de Sousa (PB). Foram utilizadas 20 amostras de mel, provenientes de 20 colônias localizadas na zona rural da referida região. As amostras foram armazenadas em embalagens de vidro transparentes, com tampa de rosca, capacidade para 500g, previamente lavados e esterilizados, especiais para armazenamento de produtos alimentícios, e encaminhadas ao laboratório para análise. Os parâmetros analisados foram: Umidade (%); Açúcares Redutores (%); Sacarose (%); Acidez (meq.kg⁻¹); Cinzas (%) e pH. A fim de verificar se as mesmas apresentavam-se em conformidade com a legislação nacional vigente (Instrução Normativa nº 11, 2000), além de conhecer o perfil físico-químico do mel produzido no município. Os valores obtidos para umidade (24,14±1,3%) encontram-se acima do estabelecido pela legislação. Os parâmetros de açúcares redutores (69,91±0,3%), sacarose (4,09±0,51%) e cinzas (0,27±0,03%) estão de acordo com a legislação vigente. Os valores obtidos para acidez (34±0,05 meq.kg⁻¹) estão pouco abaixo do estabelecido na I-N nº 11, 2000. O valor médio de pH obtido foi de 3,62 ± 0,25 com variação entre 3,27 e 3,98. Os valores de pH não estão padronizados pela legislação nacional ou internacional. A maior parte dos parâmetros físico-químicos obtidos nas amostras de mel apresentou valores adequados para o consumo humano, o que favorece a produção e comercialização desse produto pelas comunidades rurais da região semiárida da Paraíba. Dentre as características físico-químicas analisadas nessa pesquisa, apenas o teor de umidade encontra-se fora dos padrões definidos pela legislação que trata da definição do mel. Porém nada tão discrepante que impossibilite o consumo do produto, sendo assim, todas as amostras estão aptos para a comercialização e consumo.

PALAVRAS-CHAVE: Apicultura. Controle de Qualidade. Composição do Mel.