



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



GRUPO VERDE DE AGROECOLOGIA E ABELHA

Caracterização sensorial e físico-química de mel de *Apis mellifera* e xarope de glucose de milho comercializados no Rio Grande do Norte

Juliana Pereira da Nóbrega^{1*}; Mateus Gonçalves Silva²; Elike Daiane Almeida Sobreira³; Stephano Bismark Lopes⁴; Maria Luiza Alves Gomes⁵; Christian Raphael Azevedo De Sousa⁶

¹Graduanda em Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: juliana28nobrega98@gmail.com; ²Graduado em Agroecologia pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: mateus.goncalves2102@gmail.com; ³Graduanda em Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: elikedaiane1997@gmail.com; ⁴Técnico em Apicultura pelo Instituto Federal do Rio Grande do Norte, Campus Pau Dos Ferros. E-mail: bismark971@hotmail.com; ⁵Graduanda em Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: mamagomes1703@hotmail.com; ⁶Graduando em Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: raphael.chrisraper@gmail.com

RESUMO: O mel é um alimento produzido pela abelha, entretanto, existe o xarope de glicose que frequentemente é confundido com o mel. Identificar esta diferença, seja por uma percepção sensorial ou seja por uma qualidade mais elaborada, a físico química, é muito importante para caracterizar esses dois produtos. O objetivo desse trabalho foi caracterizar físico-química e sensorialmente o xarope e o mel de abelha. O presente estudo foi realizado no laboratório de físico-química do Instituto Federal do Rio Grande do Norte. As análises físico-químicas realizadas foram de pH, acidez e umidade. As avaliações sensoriais foram efetuadas com 50 provadores não treinados. Na análise sensorial foi possível obter uma maior aceitação do produto de abelhas *Apis mellifera* em todos os parâmetros avaliados, cor, aparência, odor, sabor, textura e sabor residual. Em relação a cor, o mel de abelha apresentou valor de (3,94) enquanto que o xarope de glucose de milho (3,7), um dos principais elementos, pois é o primeiro analisado pelo consumidor. Sobre a aparência, o mel de *Apis* obteve, também, uma média maior (4,08), já o xarope de glucose (3,6), o odor, sabor, textura e sabor residual para mel de abelha apresentaram valores de (3,6), (4,12), (4,08) e (3,84), em comparação a (3,24), (3,66), (3,72) e (3,58) do xarope, respectivamente. A umidade, é um dos principais fatores que pode alterar a composição do mel, encontrou-se valor de 20,23% no de *Apis* e 22,86% no de glucose, altos teores de umidade proporciona o desenvolvimento de microrganismos deterioradores. Para acidez e pH foram obtidos valores de (5,11) e (4,58) para o mel de abelha, e (4,24) e (4,74) para o outro tipo de mel avaliado. Conclui-se que o xarope de glucose e o mel analisados tiveram resultados bastantes similares, nos vários parâmetros analisados, porém o mel de *A. mellifera* chamou mais atenção dos consumidores em relação as características sensoriais. O mel de abelha se encontrou dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação.

PALAVRAS-CHAVE: Análises. Qualidade. Legislação. Consumidores.