



## Doce de banana com mel de *Apis mellifera* L.

Letícia Pinheiro Augusto<sup>1</sup>; Alfredina dos Santos Araújo<sup>2</sup>; Josélia Silva Barreto<sup>3</sup>; Maria do Socorro Araújo Rodrigues<sup>4</sup>; Weverton Pereira de Medeiros<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Campina Grande; leticia\_pjm27@hotmail.com; <sup>2</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [alfredina@ccta.ufcg.edu.br](mailto:alfredina@ccta.ufcg.edu.br);

<sup>3</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [joseliasilva@hotmail.com](mailto:joseliasilva@hotmail.com); <sup>4</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [fernandaa.rodrigues@hotmail.com](mailto:fernandaa.rodrigues@hotmail.com); <sup>5</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [weverton\\_cafu@hotmail.com](mailto:weverton_cafu@hotmail.com)

**RESUMO:** Os doces são alimentos de sabor açucarado e resultantes da manipulação das partes comestíveis de frutas e vegetais. É um alimento de imensa aceitação por todo o mundo e que está sempre presente na mesa de praticamente todas as famílias. Tem-se consciência que o açúcar, presente em quase todos os tipos de doces, é altamente prejudicial à saúde se consumido em excesso, desencadeando assim problemas como: Diabetes, obesidade, colesterol alto e gastrite. O mel fortalece o sistema imunológico, acalma, traz benefícios para pele e cabelo e entre outras coisas. Portanto esta pesquisa objetivou desenvolver um doce de banana com mel de abelha avaliando suas características físico-químicas e microbiológicas. Para caracterização das amostras foram realizadas análises de pH, condutividade, acidez titulável, umidade, cinzas, sólidos solúveis, coliformes a 35°C, coliformes a 45°C, *Staphylococcus* ssp, *Salmonella* sp/25g e Fungos filamentosos e leveduras. Todas as amostras físico-químicas foram feitas em duplicatas. O doce apresentou umidade de 11,35% e teor de sólidos solúveis (°Brix) 61,2 °Brix. A Resolução Normativa n.º 9, de 1978 da ANVISA estabelece que o teor de sólidos solúveis do produto final não deve ser inferior a 65% para os doces em massa, o resultado encontrado demonstra que pela substituição do mel o teor de sólidos solúveis é reduzido. As cinzas apresentaram 11,67% mostrando que está dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente. O produto manteve padrões microbiológicos satisfatórios de acordo com a legislação. As alterações físico-químicas ocorridas não caracterizaram instabilidade no produto, portanto trata-se de uma alternativa viável ao mercado. A utilização do mel de abelha *Apis mellifera* na elaboração de doces em massa é benéfica, pois substitui o açúcar, causador de diversas nocividades ao ser humano e inclui o mel, que traz vantagens à saúde por possuir atividade antioxidante, ser rico em vitaminas e minerais.

**PALAVRAS-CHAVE:** Análises microbiológicas. Caracterização. Legislação.