



## Maionese caseira com adição de mel de *Apis mellifera* L.

Rosemberg Alencar Segundo<sup>1</sup>; Alfredina dos Santos Araújo<sup>2</sup>; Larissa da Silva Santos Pinheiro<sup>3</sup>; Letícia Pinheiro Augusto<sup>4</sup>; Maria do Socorro Araújo Rodrigues<sup>5</sup>; Weverton Pereira de Medeiros<sup>6</sup>.

<sup>1</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [segundo.araujo@hotmail.com.br](mailto:segundo.araujo@hotmail.com.br); <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; [larissapinheiro2004@hotmail.com](mailto:larissapinheiro2004@hotmail.com); <sup>4</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [leticia\\_pjm27@gmail.com](mailto:leticia_pjm27@gmail.com); <sup>5</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [fernandaa.rodrigues@hotmail.com](mailto:fernandaa.rodrigues@hotmail.com); <sup>6</sup>Universidade Federal de Campina Grande; [weverton\\_cafu@hotmail.com](mailto:weverton_cafu@hotmail.com).

**RESUMO:** Maionese é um molho à base de óleo e ovo, com a forma de uma emulsão, preparado a frio e condimentado com vários temperos, muitas pessoas optam por consumi-la devido as suas características organolépticas ou culturais. Por ser um alimento com ingredientes de origem animal (ovos), a maionese caseira é suscetível à presença de *Salmonella* sp., uma espécie de bactéria que provoca gastroenterite, septicemia e febre entérica. O mel por ser um excelente adoçante natural, com ação antimicrobiana, que tem a capacidade de impedir ou desativar o crescimento dos microrganismos e que vem a proteger contra doenças transmitidas por alimentos. Além de ser uma ótima fonte de energia por ser rico em carboidratos. Esta pesquisa teve por objetivo elaborar uma maionese com adição de mel de abelha *Apis mellifera*, caracterizando-a quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Para a 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. Para a acidez total titulável, verificou-se na amostra da maionese analisada um resultado de 0,04%, resultado este que está abaixo da legislação (2,3 a 3,0%), tais valores são importantes para determinação do grau de conservação do alimento, uma vez que os seguintes valores pode ser resultado de um processo de decomposição do produto. O teor de cinzas na maionese no presente trabalho foi de 9,52, e de acordo com a legislação vigente para maionese tradicional com ovos com resultados de 2,6%. Apresentando bons resultados dentro do padrão estabelecido pela instrução normativa. Considerando-se os resultados obtidos por meio das análises microbiológicas e físico-químicas da maionese pode-se perceber que a adição do mel na maionese, na pretensão de elaborar uma maionese agridoce obteve-se êxito no que diz respeito aos valores microbiológicos encontrados, onde todo se apresentou ausentes.

**PALAVRAS-CHAVE:** Legislação. Análise microbiológica. Agridoce.