



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



Achocolatado com adição de mel de abelha *Apis mellifera* L.

Amanda Araujo Rodrigues¹; Alfredina dos Santos Araujo²; Josélia Silva Barreto³; José Matheus Figueiredo Bernardino⁴; Larissa da Silva Santos Pinheiro⁵; Rosemberg Alencar Segundo⁶

¹Universidade Federal de Campina Grande; amandaaraujo_pb_01@hotmail.com; ²Universidade Federal de Campina Grande; alfredina@ccta.ufcg.edu.br; ³Universidade Federal de Campina Grande; joseliasilva@hotmail.com; ⁴Universidade Federal de Campina Grande; josesinho.matheus@gmail.com; ⁵Universidade Federal de Campina Grande; larissapinheiro2004@gmail.com; ⁶Universidade Federal de Campina Grande; segundo.araujo@hotmail.com

RESUMO: Os achocolatados são alimentos consumidos em todo o mundo em que sua composição mais simples, contém cerca de 70% de sacarose ou de outros açúcares. As suas características nutricionais, assim como sua conveniência e praticidade, fazem com que o produto seja bem aceito pelo consumidor. A utilização de mel de abelha para elaboração de achocolatado é uma forma de enriquecimento com o intuito de agregar valor às mesmas na substituição do açúcar. Objetivou-se desenvolver um achocolatado com adição de mel de abelha verificando suas características físico-químicas e microbiológicas. 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. No que diz respeito a sólidos solúveis totais a literatura indica que as bebidas lácteas achocolatadas podem apresentar valores entre 8,1° Brix a 18,6° Brix, no entanto, o achocolatado produzido apresentou valor (32,1° Brix) muito superior ao limite citado na literatura. A umidade e as cinzas tiveram um resultado em torno de 71,81% e 10,07% respectivamente, ou seja, a umidade está abaixo do previsto na literatura, que diz ter um valor de 76,6% a 86,65% e cinzas não corroboram com os resultados encontrados na literatura que variam entre 0,54% a 0,84%, sendo assim apresentando valor muito elevado. Considerando-se os dados obtidos e comparando com a literatura consultada, as análises microbiológicas apresentaram valores dentro do limite estabelecido pela legislação, indicando boas condições higiênicas sanitárias na produção do achocolatado. A legislação brasileira vigente que traz o regulamento técnico de identidade e qualidade de bebida láctea não estabelece valores mínimos ou máximos para características físico-químicas de bebida láctea.

PALAVRAS-CHAVE: Produto lácteo. Substituição de açúcar. Enriquecimento.