



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



Doce de abacaxi com adição de mel de *Apis mellifera* L.

José Matheus Figueiredo Bernardino¹; Alfredina dos Santos Araújo²; Amanda Araujo Rodrigues³;
Josélia Silva Barreto⁴; Larissa da Silva Santos Pinheiro⁵; Maria do Socorro Araujo Rodrigues⁶

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

RESUMO: A indústria de alimentos busca alternativas para agregar valor econômico e nutricional a produtos relativamente conhecidos como doces. Têm-se procurado alternativa para substituir parcialmente o açúcar artificial no processamento de alimentos e, uma possibilidade é a substituição por mel de abelha que é um adoçante natural. O abacaxi por ser um fruto muito produzido nas regiões tropicais e subtropicais do Brasil e também por ser rico em ácido cítrico, ácido ascórbico (vitamina C), ácido málico e bromelina, vem ganhando cada vez mais destaque no mercado de doces, geléias e xaropes devido às facilidades do processamento do mesmo. Neste trabalho, objetivou-se elaborar um doce de abacaxi com a substituição do açúcar por o mel de abelha *Apis mellifera*, quanto as suas características físico-químicas e microbiológicas. O mel que é um adoçante natural utilizado pelo homem desde o início dos tempos agregando valores nutricionais a saúde humana. Para a caracterização das amostras foram realizadas análises de pH, 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. Considerando os resultados deste trabalho, sugere-se para trabalhos futuros a utilização do mel de *Apis mellifera* na elaboração de outros doces de frutas, também poderá ser realizada análise sensorial para verificar a aceitação do produto elaborado entre os consumidores. Os resultados físico-químicos mostraram bons resultados dentro da instrução normativa vigente.

PALAVRAS-CHAVE: Valor nutricional. Substituição. Abacaxi.