



MEL COMERCIALIZADO NO MERCADO MUNICIPAL DE CATOLÉ DO ROCHA, PARAÍBA

Amanda Raquel Guerreiro Maia¹; Izabela Cristina dos Santos Andrade¹; Mariza Silva e Sousa¹; Rayane da Silva Souza¹; Laiza de Oliveira Pessoa²; Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira²

¹Graduanda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: amandaraquelmaia@gmail.com; izabela_andrade03@hotmail.com; marizasousa7@gmail.com; silvarayanel269@gmail.com; ²Professora pesquisadora pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: lala.oli.pessoa@gmail.com; suely.vet@hotmail.com.

RESUMO

O Mel é um produto natural utilizado como fonte alimentar ou terapêutica e de fácil acesso à população, sendo importante estabelecer a qualidade desses produtos adquiridos pelos consumidores. A demanda pelo consumo de méis vem aumentando, com isso também o número de comerciantes que adultera o produto em pelo menos uma de suas características físico-químicas. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do mel comercializado nos supermercados do Município de Catolé do Rocha, Paraíba. Foram coletadas 03 amostras de méis, sendo uma proveniente da cidade em questão e as demais produzidas em São Paulo e Piauí. Foram determinados os seguintes parâmetros: cinzas, acidez, teste de Lugol, cor e Atividade de água (Aw). As determinações foram realizadas em triplicata. Os resultados mostraram valores médios variando de 0,010% a 0,35% no teor de cinzas; 33,58 mEq/kg a 54,88 mEq/kg de acidez total; de 3,58 a 4,6 no pH e 0,606 a 0,650 em Aw e teste de lugol, no qual apresentaram-se de acordo com os padrões da legislação, com exceção para uma amostra de mel que apresentou acidez acima do permitido para com os méis puros. Os valores de L* (37,28; luminosidade) e b* (8,00; tendência ao amarelo) indicam que uma das amostras apresentou coloração mais escura que as demais, enquanto que as outras amostras apresentaram tons mais claros de amarelo. Conclui-se que somente uma das amostras estava em desacordo com os níveis de acidez, passando 10 a 15% do recomendando. As demais amostras mostraram estar de acordo com a legislação.

Palavras-chave: Adulteração; Análises físico-químicas; Produtos apícolas; Venda.

HONEY MARKETED IN THE MARKETS OF THE OF THE MUNICIPALITY OF CATOLE DO ROCHA, PARAÍBA STATE, BRAZIL

ABSTRACT

The honey is a natural product utilized as a food source or therapeutic and it is easily accessible to the population, being importante to stablish the quality of these consumer purchased products. The demand of honey consumption has been increasing, thereby the number of merchants that tamper the product in at least on of its physicochemical features has increased. In this context, this work had the objective of evaluating the quality of honey marketed in supermarkets of the municipality of Catolé do Rocha, Paraíba. Three honey samples were collected, one belonging from the county and two from São Paulo and Piauí states. The following parameters were determined: ashes, acidity, Lugol test, color and the Activity of water (Aw). The determinations were made in triplicates. The results showed mean values varying from 0,010% to 0,35% on ash content; 33,58 mEq/kg to 54,88 mEq/kg of total acidity; 3,58 to 4,6 on pH and 0,606 to 0,650 on Aw and Lugol test, in wich the honey presented according values with the standards of legislation, except for one sample of honey that presented acidity above the allowed for honeys. The values of L* (37,28; lightness) and b* (8,00; yellow tendency) shows that one of the samples presented darker coloration than the others, while the other samples presented lighter shades of yellow. It was concluded that only one of the samples was in discordance with the acidity levels, passing 10 to 15% of the recommended. The remaining samples were found to comply with the legislation.

Keywords: Adulteration; Physicochemical analysis; Apiculture products; Sale.