



ANÁLISE SENSORIAL DE MÉIS PRODUZIDO POR ABELHAS AFRICANIZADAS EM DIFERENTES FLORADAS

Dathã Tamar Fernandes Azevedo¹; Lara Carolini Lima Tenório de Barros²; Tarcísio José Tenório Monteiro³; Ramon Menezes Cavalcante⁴; Luigly Pereira de Barros Correia⁵; Marcelo de Oliveira Milfont⁶

Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns. E-mails: ¹dathatamar@hotmail.com; ²laracltbarros@gmail.com; ³tarcisiozootecnia@hotmail.com; ⁴ramonmenezescavalcante@gmail.com; ⁵luigly.zmv@gmail.com; ⁶marcelo_m_agro@yahoo.com.br.

RESUMO

O mel é considerado um dos produtos mais puros da natureza, derivado do néctar e de outras secreções naturais das plantas que são coletadas e processadas pelas abelhas. Sua composição, depende principalmente das fontes vegetais das quais ele é derivado. O aroma, sabor, coloração e viscosidade são características importantes na avaliação e aceitação de méis pelo consumidor. Assim, esse trabalho teve como objetivo avaliar as características organolépticas e a intenção de compra de dois méis (claro e escuro) por parte de provadores. Na Universidade Federal Rural de Pernambuco – Unidade Acadêmica de Garanhuns realizou-se análise sensorial de dois méis produzidos por abelhas melíferas no sertão cearense. Mel claro com predominância da florada do marmeleiro (*Croton sonderianus* Mull Arg.) e mel escuro, predominantemente obtido da florada do cajueiro (*Anacardium occidentale* L.). Um total de 50 provadores responderam a um questionário que inicialmente coletava informações sobre idade, sexo, escolaridade, frequência de consumo de mel e a maneira ao qual consumiam o produto. Logo após, avaliavam os dois méis através de escala hedônica estruturada em nove pontos (1=desgostei muitíssimo; 5= nem gostei, nem desgostei; 9= gostei muitíssimo), características de cor, viscosidade, aroma e aceitação global do produto. Por último, era avaliado a intenção de compra (1=certamente não compraria; 3=tenho dúvidas se compraria; 5= certamente compraria). De acordo com os provadores se constata o baixo consumo de mel, haja vista, que a maioria faz uso do produto apenas uma vez por mês. No que se refere a forma de consumo, mel in natura foi a mais relatada. No mel claro, as características mais apreciadas foram a cor e viscosidade, no mel escuro, destaque para a viscosidade. Em relação a atitude de compra, 35% e 30% responderam que certamente comprariam o produto, para mel claro e escuro respectivamente. Os méis apresentaram boa aceitação pelos provadores.

Palavras-chave: Mel; Cajueiro; Marmeleiro.

SENSORY ANALYSIS OF HONEYS PRODUCED BY AFRICANIZED BEES IN DIFFERENT BEE FLORAS

ABSTRACT

The honey is one of the purest products of nature, derived from nectar and other natural secretions of the plants that are collected and processed by bees. Its composition mainly depends on the vegetable sources they derive. The smell, taste, color and viscosity are important characteristics in the evaluation and acceptance of honeys by the customer. Therefore, this work had the goal to evaluate the organoleptic characteristics and the buying intention of two honeys (light and dark) by the tasters. At Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns was performed the sensory analysis of two honeys produced by honey bees in the backwoods of Ceará. Light honey with quince tree (*Croton sonderianus* Mull Arg.) flora predominance, and dark honey mainly obtained from the cashew tree (*Anacardium occidentale* L.) flora. A total of 50 tasters filled a form that at first collected information about age, gender, schooling, honey consumption frequency and the way they used to consume the product. Afterward, the forms evaluated both honeys through hedical scale structured in nine points (1= strongly disliked; 5= neither like, nor dislike; 9= liked a lot), color characteristics, viscosity, smell and global acceptance of the product. Lastly, the buying intention was evaluated (1= surely wouldn't buy; 5= have doubts about buying; 9= would certainly buy). According to the tasters it's been found the low consumption of honey, once most of them use the product only once a month. When it comes to the way of consumption, *in natura* honey was the most related. In the light honey, the most prized characteristics were color and viscosity, in the dark honey, emphasis for viscosity. Regarding to the buying intention, 35% and 30% answered that would certainly buy the product, for light and dark honey, respectively. The honeys showed nice acceptance by the tasters.

Keywords: Honey; Cashew tree; Quince tree.