



QUALIDADE DE MÉIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SOUSA, PARAÍBA

Tatiana da Nóbrega Guimarães¹; Renata Linhares do Nascimento²; Jackson Rairôw Pereira da Silva³; Mayara Tamires Paulino da Silva⁴; Lucélia Kátia de Lima⁵; Laíza de Oliveira Pessoa⁶

Graduandos em Tecnologia de Alimentos Instituto Federal da Paraíba, Sousa, ¹tatiana.nobrega.121@gmail.com; ²renatalinhares.cz@hotmail.com; ³jackson.5rairow@gmail.com; ⁴mayaratamiresspaulino@gmail.com; ⁵Professora do Ensino básico e Tecnológico do Instituto Federal da Paraíba, Sousa luceliakatia@yahoo.com.br; ⁶lala.oli.pessoa@gmail.com

RESUMO

O mel é considerado um fluido viscoso, aromático e doce elaborado por abelhas a partir do néctar e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, principalmente de origens florais, os quais, depois de levados para a colmeia pelas abelhas, são amadurecidos por elas e estocados no favo para sua alimentação. O mel é proveniente das abelhas e algumas vespas, porém devido a sua domesticação antiga e por ser originária dos principais países consumidores, a abelha *Apis mellifera* é a espécie considerada como principal produtora do mel comumente utilizado para consumo humano. O mel é uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose. Contém ainda uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos e grãos de pólen, podendo conter cera de abelhas procedente do processo de extração. A pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade de méis comercializados na cidade de Sousa-Paraíba em relação aos parâmetros físico-químicos. Foram avaliadas três amostras de méis (A, B e C) a umidade, atividade de água (Aa), acidez livre, açúcares redutores, sacarose, cor, reações de Lund e lugol. Os resultados apresentaram percentuais de umidade de 20,00±1,22, 22,00±0,51 e 16,90±0,30 para as amostras A, B e C respectivamente já Aa indicaram valores de 0,67±0,01, 0,67±0,02 e 0,62±0,003 e acidez livre foram encontrados os valores de 39,80±0,96, 63,19±3,04 e 35,56±1,39, açúcares redutores obtiveram 54,09±1,62, 52,23±1,68 e 46,53±0,70, os valores encontrados para sacarose foi de 15,81±8,57, 6,53±2,02 e 17,91±3,42, na cor a amostra A apresentou uma coloração mais clara em relação as amostras B e C, sendo a amostra B a que apresentou coloração mais escura. A reação de Lund foram obtidos os valores de 0,0±0,0, 0,25±0,07, 0,15±0,21, na reação de lugol o resultado foi negativo para todas as amostras. A avaliação feita mostrou que nem todos os parâmetros estão de acordo com o exigido pela legislação, estando em conformidade apenas as amostras A e C para a umidade e acidez, a amostra B para a sacarose, e para a cor e a reação de lugol todas as amostras cumpriram os requisitos exigidos.

Palavras-chave: Lund; Lugol; Mel; *Apis mellifera* L.

QUALITY OF HONEYS SOLD IN THE CITY OF SOUSA, PARAIBA, BRAZIL

ABSTRACT

Honey is considered a viscous, aromatic and sweet fluid elaborated by bees from nectar and/or sacanic plant exudates, mainly from floral origins, which, after being taken to the hive by the bees, are ripened by them and stored in the comb for their feeding. Honey comes from bees and some wasps, but due to its ancient domestication and originate from the main consuming countries, the bee *Apis mellifera* L. is the species considered to be the main producer of honey commonly used for human consumption. Honey is a concentrated solution of sugars with predominance of glucose and fructose. It also contains a complex blend of other carbohydrates, enzymes, amino acids, organic acids, minerals, aromatic substances, pollen pigments and grains may contain beeswax from the extraction process. The research aimed to evaluate the quality of honeys commercialized in the city of Sousa-Paraíba in relation to the physicochemical parameters. Three honey samples (A, B and C) were evaluated for humidity, water activity (Aa), free acidity, reducing sugars, sucrose, color, Lund and lugol reactions. The results presented humidity percentages of 20,00±1,22, 22,00±0,51 and 16,19±0,30 for samples A, B and C respectively. Already Aa incited humidity values of 0,67±0,01, 0,67±0,02 and 0,62±0,003 and free acidity were found the values of 39,80±0,96, 63,19±3,04 and 35,56±1,39, reducing sugars obtained 54,09±1,62, 52,23±1,68 and 46,53±0,70, The values found for sucrose were 15,81±8,57, 6,53±2,02 and 17,91±3,42, in color, sample A had a lighter coloration compared to samples B and C, with sample B showing the darkest coloration. The Lund reaction obtained the values of 0,0±0,0, 0,25±0,07, 0,15±0,21, in the lugol reaction the result was negative for all samples. The evaluation showed that not all parameters are in compliance with the legislation and only samples A and C for humidity and acidity are in compliance, sample B for sucrose, and for color and lugol reaction all samples met the required requirements.

Keywords: Lund; Lugol; Honey; *Apis mellifera* L.