



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Avaliação da qualidade físico-química do mel produzido e comercializado no alto Sertão paraibano**

Janailson da C. ALMEIDA, Fernanda dos S. N. de MELO, Karla D. PEREIRA, Katianne C. de MEDEIROS, Alfredina dos S. ARAÚJO.

Janailson da Costa Almeida

Engenharia de Alimentos. Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCEG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000.

Pombal-PB. E-mail: Janailson\_sb\_@hotmail.com

O mel é um dos alimentos mais puros da natureza, sendo muito apreciado por seu sabor característico e valor nutritivo, porém muitas vezes é adulterado, devido ao seu preço relativamente alto. Desta forma, são necessárias análises para a determinação da sua qualidade, para que este seja comercializado. Este trabalho foi desenvolvido com a finalidade de avaliar as características físico-químicas de méis produzidos e comercializados no alto Sertão paraibano. Foram coletadas 30 amostras de méis e encaminhadas para o Laboratório de Química do Centro Vocacional Tecnológico de Pombal (CVT/UFCEG). Os parâmetros analisados foram: umidade, cinzas, proteínas, pH e índice de refração ( $^{\circ}$ Brix). Observou-se que os valores de umidade ficaram entre 13,1 e 22,82%. O alto teor de água no produto dificulta seu armazenamento, diminuindo o tempo de validade do produto. Na determinação do pH dos méis, o menor valor obtido foi de 3,77 indicando acidez nas amostras determinada a partir das características da flora apícola da região. Para cinzas, os resultados variaram entre 0,03 a 0,38 %. Os valores determinados nas análises de proteínas indicaram uma grande variação, entre 4,37 e 10,75%. Os valores de  $^{\circ}$ Brix encontrados foram máximos de 81,5. Com base nos diferentes resultados encontrados, podemos afirmar que as amostras apresentam particularidades específicas, onde as características dos méis variam com sua origem, tipo de solo e vegetação visitada pelas abelhas produtoras.

**Palavras-Chave:** adulterado, análises, particularidades, características.

09 A 12 DE NOVEMBRO DE 2011

