

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Meio-Norte  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

## **DOCUMENTOS 285**

# **V Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte**

**3 e 4 de setembro de 2019**

*Paulo Fernando de Melo Jorge Vieira  
Teresa Herr Viola  
Fábia de Mello Pereira  
Henrique Antunes de Souza  
Edvaldo Sagrilo  
Danielle Maria Machado Ribeiro Azevêdo  
Rosa Maria Cardoso Mota de Alcantara*

Editores Técnicos

## **Anais**

**Embrapa Meio-Norte**  
*Teresina, PI*  
2022

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na: Comitê Local de Publicações da Unidade Responsável

Presidente

*Danielle Maria Machado Ribeiro Azevêdo*

**Embrapa Meio-Norte**

Av. Duque de Caxias, 5.650,

Bairro Buenos Aires

Caixa Postal 01

CEP 64008-480, Teresina, PI

Fone: (86) 3198-0500

[www.embrapa.br/meio-norte](http://www.embrapa.br/meio-norte)

Serviço de Atendimento ao

Cidadão(SAC)

[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)

Secretário-administrativo

*Jeudys Araújo de Oliveira*

Membros: *Edvaldo Sagrilo, Orlane da Silva Maia, Luciana*

*Pereira dos Santos Fernandes, Lígia Maria Rolim Bandeira,*

*Humberto Umbelino de Sousa, Pedro Rodrigues de Araújo*

*Neto, Antônio de Pádua Soeiro Machado, Alexandre Kemenes,*

*Ana Lúcia Horta Barreto, Braz Henrique Nunes Rodrigues,*

*Francisco José de Seixas Santos, João Avelar Magalhães,*

*Rosa Maria Cardoso Mota de Alcantara*

Supervisão editorial

*Lígia Maria Rolim Bandeira*

Revisão de texto

*Francisco de Assis David da Silva*

Normalização bibliográfica

*Orlane da Silva Maia*

Editoração eletrônica

*Jorimá Marques Ferreira*

**1ª edição**

1ª impressão (2022): formato digital

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Meio-Norte

---

Jornada de Iniciação Científica da Embrapa Meio-Norte (5. : 2019 : Teresina, PI).

Anais da V Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte / V Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, 3 e 4 de setembro de 2019; editores, Paulo Fernando de Melo Jorge Vieira ... [et al.]. – Teresina : Embrapa Meio-Norte, 2022.

PDF (96 p.) ; 21 cm x 26 cm. – (Documentos / Embrapa Meio-Norte ; ISSN 0104-866X ; 285).

1. Pesquisa científica. 2. Iniciação científica. 3. Agricultura. 4. Pecuária. 5. Tecnologia. I. Vieira, Paulo Fernando de Melo Jorge. II. Embrapa Meio-Norte. III. Título.

CDD 607

---

*Orlane da Silva Maia* (CRB - 3/915)

© Embrapa 2022

## **Análises físico-químicas de méis de *Apis mellifera* do território rural Vale dos Rios Piauí e Itaueira, PI**

Jardeanni Teodoro Batista<sup>1</sup>; Ana Lucia Horta Barreto<sup>2</sup>; Giselle Matos de Sousa dos Reis<sup>3</sup>; Maria Aylla Araújo Cruz<sup>3</sup>; Maria Teresa do Rego Lopes<sup>2</sup>; Fábria de Mello Pereira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal do Piauí (IFPI), jardeanni@outlook.com; <sup>2</sup>Pesquisadora da Embrapa Meio-Norte, ana.horta@embrapa.br; <sup>3</sup>Instituto Federal do Piauí (IFPI).

O mel é um alimento produzido por abelhas a partir do néctar das flores ou de exsudatos sacarínicos de plantas, cujas abelhas coletam, transformam, combinam e deixam maturar nos favos das colmeias. As características físicas e químicas podem ser alteradas de acordo com o tipo de flor utilizada, clima, solo, umidade, altitude, entre outros, afetando o sabor, a cor e o aroma do mesmo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de 15 amostras de méis de abelhas *Apis mellifera* produzidas nos municípios de São Miguel do Fidalgo, São José do Peixe, Floriano e Itaueira, pertencentes ao território rural Vale dos Rios Piauí e Itaueira, PI, por meio de análises físico-químicas e comparar os resultados com os padrões de conformidade exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As amostras de mel foram analisadas no Laboratório de Controle de Qualidade de Produtos Apícolas da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI. Os parâmetros físico-químicos avaliados nas amostras de méis foram os seguintes: açúcares redutores, sacarose aparente, umidade, cinzas, acidez, diastase, hidroximetilfurfural (HMF) e brix, de acordo com as metodologias recomendadas pelo MAPA. Observou-se que as 15 amostras de méis, quando comparadas com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel, Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000, do MAPA, encontram-se em acordo com os parâmetros exigidos por essa legislação. Os resultados das análises, quanto ao teor de umidade, apresentaram valores variáveis de 16,22 g/100 g a 18,97 g/100 g (parâmetro estabelecido pela norma de, no máximo, 20 g/100 g), cinza: 0,05 g/100 g a 0,25 g/100 g (máx. 0,6 g/100 g); acidez: 15,70 Meq/kg a 32,18 Meq/kg (máx. 50 Meq/kg); açúcares redutores: 66,84 g/100 g a 73,87 g/100 g (mín. 65 g/100 g); sacarose aparente: 0,47 g/100 g a 2,52 g/100 g (máx. 6 g/100 g), sólidos; insolúveis em água: 0,03 g/100 g a 0,09 g/100 g (máx. 0,1 g/100 g); atividade diastásica: 9,07 a 46,50 esc. Göthe (mín. 8 esc. Göthe); hidroximetilfurfural (HMF): 6,44 mg/kg a 41,98 mg/kg (máx. 60 mg/kg). Conclui-se que todas as amostras analisadas apresentam características físico-químicas dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, estando o mel próprio para comercialização e consumo.

**Palavras-chave:** legislação; análise; mel.