

DETERMINAÇÃO DE ATIVIDADE DE ÁGUA E UMIDADE EM MÉIS DE ABELHAS INDÍGENAS SEM FERRÃO E AFRICANIZADAS DA REGIÃO AMAZÔNICA

OLIVEIRA, P.S. (1); VASCONCELOS, M.A.M. (2); VENTURIERI, G.C. (2);
GONÇALVES, A. C. S. (3); PONTES, M.A.N. (4); CARVALHO, A. V.(2)

(1) Faculdade de Química - UFPA, CEP: 66075-110 Belém, PA, Brasil. E-mail: patysertao@yahoo.com.br

(2) Embrapa Amazônia Oriental, CEP: 66095-100, Belém, PA, Brasil.

(3) Faculdade de Engenharia de Alimentos – UFPA, CEP: 66075-110 Belém, PA, Brasil.

(4) Faculdade de Engenharia Química – UFPA, CEP: 66075-110 Belém, PA, Brasil.

O conteúdo de água no mel é uma das características mais importantes, influenciando diretamente na viscosidade, maturidade, cristalização, sabor, conservação e valor comercial. A atividade de água (Aa) representa a quantidade de água disponível para facilitar as transformações que ocorrem nos alimentos e o crescimento de células microbianas. Em condições elevadas de atividade de água, o mel pode fermentar pela ação de leveduras osmofílicas (tolerantes ao açúcar). A importância de se verificar a umidade e a atividade de água no mel está em evitar a contaminação ou reações indesejáveis. Este trabalho teve por objetivo determinar os índices de umidade e atividade de água em méis de meliponíneos e abelhas africanizadas, coletados de agosto a novembro de 2006, em municípios do estado do Pará. A atividade de água foi determinada em analisador de atividade de água DECAGON, modelo Pawkit, utilizando-se padrões com atividade de água de 0,76 e 0,25 respectivamente, com amostra à temperatura ambiente. Para a determinação de umidade utilizou-se o método da A.O.A.C. (1995). Os méis das seguintes espécies foram analisados: *Melipona flavolineata* (Uruçu-amarela), *Melipona compressipes manausensis* (Jandaíra-da-Amazônia), *Melipona seminigra* (Taquaraçu), *Scaptotrigona* sp. (Canudo-amarela), *Melipona fasciculata* (Uruçu-cinzenta) e *Apis mellifera* (Africanizada). As amostras apresentaram teores médios de umidade variando entre 16,07% e 27,37%. Para a atividade de água, obteve-se valores entre 0,61, para o mel de *A. mellifera*, e 0,77 para *M. flavolineata*. Os méis de meliponíneo possuem teores de umidade superiores ao permitido pela legislação vigente que é de no máximo 20%, exceto para méis de *M. compressipes manausensis* e *M. seminigra*. Nos alimentos com Aa compreendida entre os valores aproximados de 0,65 e 0,90, a deterioração microbiana também é provável, necessitando que se utilize tratamentos prévios como desidratação, pasteurização e refrigeração, para sua estocagem.

Palavras-chave: mel, atividade de água, umidade.

