

DETERMINAÇÃO DE POLIFENÓIS TOTAIS 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);
PONTES, M.A.N. (3); CARVALHO, A. V.(2); GONÇALVES, A. C. S. (1);

(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 Química – UFPA, CEP: 66075-110 Belém, PA, Brasil.

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

Os compostos polifenólicos são grupos de substâncias que incluem compostos com estruturas diversas, algumas relativamente simples, como os derivados de ácidos fenólicos e outros de moléculas de alto peso molecular, como os taninos e as ligninas. Muitos compostos fenólicos têm propriedades captadoras de radicais livres, conferindo atividade antioxidante. A ação antioxidante dos polifenóis pode ser devido a combinações de várias etapas químicas, como inibição enzimática, quelação metálica e doação de hidrogênio. O estado do Pará possui uma grande diversidade de espécies de abelhas, africanizadas e outras nativas e muitas destas abelhas produzem mel de qualidade e em quantidade que possibilita a sua exploração comercial. Este trabalho teve por objetivo determinar o índice de polifenóis totais em méis de meliponíneos e *Apis mellifera*, coletados de agosto a novembro de 2006, no interior do nordeste paraense. Para a determinação do teor de polifenóis totais utilizou-se o método de Folin & Ciocalteu modificado por Singleton & Rossi (1965). O valor de polifenóis totais em méis de meliponíneo variou de 334,86 a 982,86 mg de ácido gálico/L. Para o mel obtido de *Melipona compressipes manausensis*, obteve-se o maior valor, 982,86 mg/L, para *M. fasciculata*, obteve-se o menor valor, 334,86 mg/L e para o mel de *M. flavolineata* obteve-se valor médio de 452,74 mg/L. O mel de *A. mellifera* possui maior concentração de polifenóis totais (1237,78 mg/L), que os dos méis obtidos dos meliponíneos. Este parâmetro não possui valor estabelecido pela legislação vigente, entretanto, alimentos como polpa de frutas possuem valores próximos aos encontrados para mel de meliponíneo (Polpa de uva 117,1 mg/L; Polpa de açaí 136,8 mg/L; Polpa de acerola 580,1 mg/L).

Palavras-chave: mel, polifenóis, caracterização.