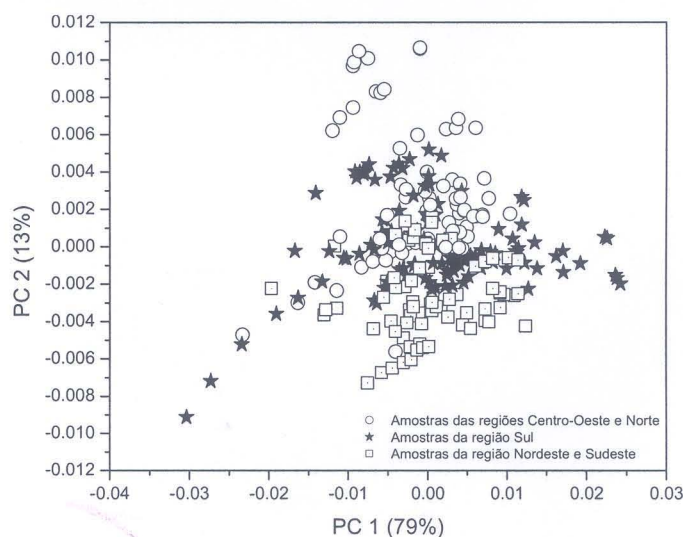


ANÁLISE DE MÉIS DE DIFERENTES ESTADOS BRASILEIROS VIA FT-NIR E QUIMIOMETRIA

**Ana Beatriz P. Leme^{a,b*} (PG), Poliana M. dos Santos^a (PG),
Edenir R. Pereira-Filho^a (PQ), Ana Rita A. Nogueira^b (PQ).**

^aDepartamento de Química, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP, Brasil
^bGrupo de Análise Instrumental Aplicada, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP, Brasil
*e-mail: ana_beatriz_leme@hotmail.com

O mel, produto natural obtido a partir de néctar de flores e plantas, é composto basicamente por aproximadamente 81% de carboidratos, 18% de água, 1% de proteínas, vitaminas, ácidos orgânicos e minerais. No entanto, esta composição pode variar de acordo com a origem geográfica (solo) e botânica do local onde a abelha coleta o néctar e o pólen¹⁻⁴. Uma técnica que vem ganhando destaque em análises de alimentos é a espectroscopia na região do infravermelho próximo (NIR, *Near-infrared spectroscopy*). A NIR apresenta como principais vantagens, quando comparada com outras técnicas analíticas, baixo custo e rapidez além de ser uma técnica não destrutiva e de não precisar do preparo prévio da amostra. Desta forma, o presente trabalho objetiva analisar méis de diferentes estados brasileiros e, se possível, classificá-los de acordo com a sua procedência geográfica. As análises foram realizadas em um FT-NIR flex N-500 (Buchi, Suíça) no modo reflectância, utilizando 46 méis de 10 estados, abrangendo todas as regiões do Brasil. Os dados foram analisados através da Análise de Componentes Principais (PCA, *Principal Component Analysis*) no software Pirouette versão 4.0. Através do gráfico de scores (Figura 1) é possível verificar uma tendência na separação das amostras pertencentes à região Sudeste e Nordeste (quadrados) das amostras das regiões Norte e Centro-Oeste (círculos). A partir desses resultados, observa-se ainda que as amostras da região Sul (estrelas) encontram-se inseridas em ambos os grupos.



A técnica NIR, junto com ferramentas quimiométricas, apresenta-se como uma ferramenta potencialmente útil para a classificação de méis brasileiros.

FAPESP, CNPq, EMBRAPA, INCTAA

[1] Alves RMO, Carvalho CAL, Souza BA, Sodré GS, Marchini LC, Ciênc. Technol. Aliment. 25 (2005) 644-650.

[2] Madejczyk M, Baralkiewicz D, Analytica chimica acta, 617 (2008) 11-17.

[3] Caroli S, Forte G, Iamiceli AL, Galoppi B, Talanta, 50 (1999) 327-336.

[4] Corbella E, Cozzolino D, LWT 39 (2006) 534-539.