

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO

Dias, M.P.S.¹
Oliveira, K. L.¹
Camargo, R.C.R.²
Berteli, M. N.¹
Berto, M. I.¹

¹Instituto de Tecnologia de Alimentos, Grupo de Engenharia de Processos, ITAL/GEPC

²Meio Ambiente / EMBRAPA

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Ciência e Tecnologia de Alimentos (CT)

Palavras-chave | Keywords:

mel
meliponicultura
abelhas sem ferrão

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O mel produzido pelas abelhas sem ferrão possui características físico-químicas diferenciadas, como a acidez e umidade elevadas, quando comparadas com o mel proveniente de *Apis mellifera*, produzida em larga escala no Brasil. A meliponicultura destaca-se neste cenário pela sua importância sociocultural e econômica das regiões produtoras, porém o mel produzido não tem um padrão de identidade e qualidade especificado, o que dificulta sua comercialização legalizada e o controle de fraude deste produto. Diante deste contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar os parâmetros físico-químicos de amostras de mel de abelhas sem ferrão dos gêneros *Melipona* e *Trigona*, visando contribuir na elaboração de um padrão de qualidade deste tipo de mel. Os resultados mostraram que os méis de abelhas sem ferrão analisados possuem pH de 3,5 a 4,6; umidade de 22 a 29,5%; atividade de água de 0,67 a 0,75 e viscosidade de 700 a 20 cP, entre as temperaturas de 25°C a 80°C. Os resultados obtidos confirmaram que a legislação do mel de *Apis mellifera* não atende as características analisadas, ressaltando a necessidade de um padrão específico para os méis produzidos por meliponíneos. Devido a estas propriedades diferenciadas a definição de tecnologias de processamento e de conservação apropriadas é fundamental para o prolongamento da vida útil deste mel.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:

CNPq