

COMPARAÇÃO ENTRE MÉIS DE ABELHAS URUÇU CINZENTA (*Melipona fasciculata*) E AFRICANIZADA (*Apis mellifera*) PRODUZIDAS NA REGIÃO AMAZÔNICA. SILVA, E.V.C. (1) Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimento. Universidade Federal do Pará. Dep. de Engenharia Química e de Alimentos. Rua Augusto Côrrea, 01, Caixa postal 479, CEP: 66075-110, Belém, PA, Fone: (91)3183-2121, E-mail: elen.vanessa@bol.com.br. VENTURIERI, G.C. (2) Eng. Agrônomo D.Sc. Embrapa Amazônia Oriental, Cx. P. 48, CEP: 66095-100, Belém, PA, E-mail: giorgio@cpatu.embrapa.br. ARAUJO, A.A. (3) Eng. Químico D.Sc. Universidade Federal do Pará. Dep. de Engenharia Química e de Alimentos. Rua Augusto Côrrea, 01, Caixa postal 479, CEP: 66075-110, Belém, PA, Fone: (91)3183-2121, dearaujo@ufpa.br

A Amazônia possui qualidades que favorecem a criação de abelhas, podendo destacar-se: clima quente; flora rica em espécies fornecedora de mel, pólen e resina; floração mais distribuída ao longo do ano e principalmente diferentes espécies de abelhas com um grande mercado para o mel. Este trabalho propõe-se a analisar as características dos méis produzidos por duas espécies de abelhas (uruçu cinzenta e africanizadas), avaliando suas características físico-químicas (pH, acidez, umidade, cinzas, sólidos insolúveis, açúcar redutor, sacarose, hidroximetilfurfural-HMF, atividade diastásica e cor), microbiológica (Coliformes Fecais, Salmonela e Bolores e Leveduras) e sensorial (Teste de Aceitação). Após as análises microbiológicas, observou-se que os méis estavam aptos para o consumo, pois não apresentavam contaminação. Quanto à avaliação sensorial, o mel de abelha africanizada apresentou aceitação de 76%, superando o mel de uruçu (62%). Os resultados físico-químicos obtidos para mel de abelha africanizada foram: a) pH= 4,2; b) acidez= 25meq/kg; c) umidade=20%; d) cinzas= 0,22%; e) sólidos insolúveis= 0,02%; f) açúcar redutor= 83,12%; g) sacarose= 5,3%; h) HMF= 0,81mg/kg; i) atividade diastásica= 25DN; j) cor= âmbar claro. Observa-se que os mesmos encontram-se dentro dos parâmetros exigidos pela legislação Brasil (2000). Os valores encontrados para mel de abelha uruçu foram: a) pH= 3,6; b) acidez= 76meq/kg; c) umidade=>25%; d) cinzas= 0,13%; e) sólidos insolúveis= 0,03%; f) açúcar redutor= 76,47%; g) sacarose= 3,58%; h) HMF= 0mg/kg; i) atividade diastásica= 0DN; j) cor= âmbar claro. Os valores de acidez, umidade e atividade diastásica encontram-se fora dos padrões da legislação, comprovando as características deste mel, de menor viscosidade e maior acidez.