

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Meio-Norte
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

DOCUMENTOS 285

V Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte

3 e 4 de setembro de 2019

*Paulo Fernando de Melo Jorge Vieira
Teresa Herr Viola
Fábia de Mello Pereira
Henrique Antunes de Souza
Edvaldo Sagrilo
Danielle Maria Machado Ribeiro Azevêdo
Rosa Maria Cardoso Mota de Alcantara*

Editores Técnicos

Anais

Embrapa Meio-Norte
Teresina, PI
2022

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na: Comitê Local de Publicações da Unidade Responsável

Presidente

Danielle Maria Machado Ribeiro Azevêdo

Embrapa Meio-Norte

Av. Duque de Caxias, 5.650,

Bairro Buenos Aires

Caixa Postal 01

CEP 64008-480, Teresina, PI

Fone: (86) 3198-0500

www.embrapa.br/meio-norte

Serviço de Atendimento ao

Cidadão(SAC)

www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Secretário-administrativo

Jeudys Araújo de Oliveira

Membros: *Edvaldo Sagrilo, Orlane da Silva Maia, Luciana*

Pereira dos Santos Fernandes, Lígia Maria Rolim Bandeira,

Humberto Umbelino de Sousa, Pedro Rodrigues de Araújo

Neto, Antônio de Pádua Soeiro Machado, Alexandre Kemenes,

Ana Lúcia Horta Barreto, Braz Henrique Nunes Rodrigues,

Francisco José de Seixas Santos, João Avelar Magalhães,

Rosa Maria Cardoso Mota de Alcantara

Supervisão editorial

Lígia Maria Rolim Bandeira

Revisão de texto

Francisco de Assis David da Silva

Normalização bibliográfica

Orlane da Silva Maia

Editoração eletrônica

Jorimá Marques Ferreira

1ª edição

1ª impressão (2022): formato digital

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Meio-Norte

Jornada de Iniciação Científica da Embrapa Meio-Norte (5. : 2019 : Teresina, PI).

Anais da V Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte / V Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, 3 e 4 de setembro de 2019; editores, Paulo Fernando de Melo Jorge Vieira ... [et al.]. – Teresina : Embrapa Meio-Norte, 2022.

PDF (96 p.) ; 21 cm x 26 cm. – (Documentos / Embrapa Meio-Norte ; ISSN 0104-866X ; 285).

1. Pesquisa científica. 2. Iniciação científica. 3. Agricultura. 4. Pecuária. 5. Tecnologia. I. Vieira, Paulo Fernando de Melo Jorge. II. Embrapa Meio-Norte. III. Título.

CDD 607

Orlane da Silva Maia (CRB - 3/915)

© Embrapa 2022

Avaliação físico-química e nutricional de pólen apícola desidratado, produzido nos municípios de Campo Maior e de Teresina, Piauí

Schirlayne de Sousa Lima da Silva¹; Maria Teresa do Rêgo Lopes²; Ana Beatriz de Sousa Costa³; Ana Beatriz Sousa Silva⁴; Gabriela Rodrigues Alencar Ferry⁵; Ana Lúcia Horta Barreto²

¹Estudante de Tecnologia em Alimentos/IFPI, estagiária da Embrapa Meio-Norte, schirlayne@gmail.com; ²Pesquisadora da Embrapa Meio-Norte, maria-teresa.lopes@embrapa.br; ³Estudante de Engenharia Agrônoma/UFPI; ⁴Estudante de Medicina Veterinária/UFPI; ⁵Estudante de Licenciatura em Ciências Biológicas/IFPI; ²Pesquisadora da Embrapa Meio-Norte.

O pólen apícola é um alimento produzido pelas abelhas por meio da aglutinação do pólen das flores mediante néctar e enzimas salivares. Constitui-se em fonte de proteínas para as abelhas e, por também ser rico em minerais, vitaminas, carboidratos e lipídeos, tem sido utilizado como suplemento alimentar na alimentação humana. Objetivou-se com o trabalho avaliar parâmetros físico-químicos e nutricionais do pólen apícola de *Apis mellifera* L. desidratado, produzido em duas cidades do estado do Piauí. Foram obtidas oito amostras de pólen apícola coletadas em dois apiários experimentais da Embrapa Meio-Norte, localizados em Teresina, PI, no período de março a junho de 2019, e uma amostra de produtor de Campo Maior, PI, de maio de 2019. As análises físico-químicas (pH e acidez) e nutricionais (proteína, umidade, cinzas e lipídios) foram realizadas nos laboratórios de Bromatologia e de Controle de Qualidade de Produtos Apícolas da Embrapa Meio-Norte. As amostras apresentaram valores de proteína que variaram entre 23,7% (Apiário 2, Teresina, junho) e 38,5% (Apiário 1, Teresina, abril). Essa variação pode estar relacionada à origem floral e a fatores ecológicos, entre outros. Os valores de lipídeos ficaram entre 1,2% e 2,6%. Apenas uma amostra de Teresina (março) apresentou teor de lipídios (1,2%) abaixo do padrão estabelecido pela legislação brasileira (1,8%). Essa variação também pode estar relacionada à fonte botânica do pólen. Em relação a cinzas, a amostra de junho do Apiário 2 de Teresina apresentou o teor mais elevado, com 3,4%, estando ainda em conformidade com o limite estabelecido pela legislação (máximo de 4%); tal parâmetro pode ser influenciado pelas espécies florais visitadas pelas abelhas. A acidez livre variou de 7,4 a 12,2 MEq/kg em todas as amostras analisadas. As amostras apresentaram valores de pH entre 3,9 (Campo Maior) e 4,7 (Apiário 2, Teresina, junho), o que está coerente com a característica do pólen de ser naturalmente ácido, devido à presença de ácidos orgânicos em sua composição. Quanto à umidade, os valores encontrados nas amostras (de 10,21% a 14,34%) ultrapassaram o limite máximo permitido pela legislação brasileira, que é de 4% para pólen apícola desidratado. Esses valores provavelmente estão relacionados às condições ambientais e de armazenamento, uma vez que o pólen apresenta alta higroscopicidade. Conclui-se que, com exceção da umidade, a maioria das amostras de pólen desidratado de Teresina e de Campo Maior apresenta valores de análises físico-químicas e nutricionais compatíveis com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira, o que comprova o alto potencial do produto como alimento.

Palavras-chave: *Apis mellifera*; produtos apícolas; qualidade.

Agradecimentos: Embrapa Meio-Norte.