

Avaliação da qualidade de méis de abelhas-sem-ferrão comercializados no estado do Piauí*

Geovanna Elen Pinheiro Leite¹; João Paulo Ribeiro Vilhena da Rocha²; Francisco das Chagas de Souza Cunha³; Maria Teresa do Rêgo Lopes⁴; Fábيا de Mello Pereira⁴; Bruno de Almeida Souza⁴

¹Estudante de Engenharia Agrônômica/UFPI, bolsista CNPq na Embrapa Meio-Norte geovannaelen@ufpi.edu.br; ²Estudante de Ciências Biológicas/UESPI, estagiário na Embrapa Meio-Norte; ³Estudante de Medicina Veterinária/UFPI, bolsista CNPq na Embrapa Meio-Norte; ⁴Pesquisador (a) da Embrapa Meio-Norte maria-teresa.lopes@embrapa.br.

No Piauí, os méis de abelhas-sem-ferrão (ASF) são muito apreciados por suas características sensoriais e por serem popularmente considerados “medicinais”. É frequente a oferta do produto em feiras populares e em beiras de estradas, onde muitos consumidores o adquirem. No entanto muitos desses locais vendem mel extraído e envasado de forma irregular e com procedência duvidosa. Dessa forma, o presente estudo objetivou avaliar a qualidade de produtos comercializados como méis de ASF no estado do Piauí. Foram adquiridas, de maio a setembro de 2022, sete amostras comercializadas como méis de ASF em mercados populares (A01, A03 e A05), às margens de estrada (A04) e de produtores locais (A02, A06 e A07). As amostras foram analisadas no Laboratório de Controle da Qualidade de Produtos Apícolas da Embrapa Meio-Norte quanto aos seguintes parâmetros físico-químicos: açúcares redutores, umidade, sacarose aparente, sólidos insolúveis em água, minerais (cinzas), acidez, atividade diastásica e hidroximetilfurfural (HMF), estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o controle da qualidade do mel. Também foi avaliada a presença de pólen nas amostras. As análises foram realizadas em triplicata, seguindo metodologias recomendadas pela legislação brasileira para méis de *Apis mellifera*, uma vez que ainda não existe legislação nacional específica para méis de ASF. Verificou-se que, em relação ao teor de umidade, 66,67% das amostras apresentaram valores que variaram de 21,24% e 28,44%. Esses valores, apesar de estarem acima dos padrões exigidos para *A. mellifera*, estão de acordo com as características de méis de ASF. Os valores de atividade diastásica foram baixos em relação aos exigidos para *A. mellifera*, mas compatíveis com os encontrados para méis de ASF. Os teores de cinzas de todas as amostras apresentaram-se dentro dos valores permitidos na legislação. Quanto à acidez, sólidos insolúveis, açúcares redutores e sacarose, 57,14% das amostras se enquadraram nos padrões da legislação considerada. A amostra A01 não apresentou presença de pólen, o que sugere falsificação do produto. As amostras adquiridas diretamente de produtores apresentaram valores de HMF dentro dos permitidos na legislação (entre 0,71 mg/kg e 20,97 mg/kg). No entanto, nas amostras obtidas em mercados populares e em beiras de estradas, verificaram-se altas concentrações de HMF (entre 155,17 mg/kg e 1774,35 mg/kg), o que indica armazenamento prolongado, superaquecimento ou adulteração do produto. Para a maior parte dos parâmetros analisados, os méis adquiridos de produtores apresentaram resultados satisfatórios. Já os resultados dos méis obtidos em mercados e em beiras de estradas indicam possíveis fraudes, superaquecimento ou más condições de armazenamento.

Palavras-chave: Mel, abelhas nativas, físico-químicas.

Apoio financeiro: Embrapa Meio-Norte, CNPq.