

XVI CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA

CARACTERIZAÇÃO E PASTEURIZAÇÃO DE MÉIS DE ABELHAS URUÇU-CINZENTA (*Melipona fasciculata*) E AFRICANIZADA (*Apis mellifera*) PRODUZIDOS NO ESTADO DO PARÁ.

Silva, E.V.C.da¹; Venturieri, G.C.^{2*}; Ozela, E. F.¹; Araújo, A.A.de¹
1- Universidade Federal do Pará – UFPA, 2- Embrapa Amazônia Oriental, *autor para correspondência: giorgio@cpatu.embrapa.br

Palavras-chave: apicultura, meliponicultura, mel, análise-sensorial

INTRODUÇÃO - 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 os seus méis. Este trabalho propõe-se a analisar as características dos méis produzidos por duas espécies de abelhas (*A. mellifera* e *M. fasciculata*), avaliando suas características físico-químicas (pH, acidez, umidade, cinzas, sólidos insolúveis, açúcar redutor, sacarose, hidroximetilfurfural-HMF, atividade diastásica e cor), microbiológica (Coliformes fecais, Salmonela, bolores e leveduras) e sensorial (Teste de aceitação).

METODOLOGIA - Foram utilizados méis de abelhas colhidos em março de 2005, provenientes do nordeste paraense. As amostras de méis de *A. mellifera* foram colhidas por centrifugação. As amostras de méis de *M. fasciculata* foram colhidas abrindo-se os potes de mel com uma faca e virando-se a melgueira inteira de cabeça para baixo, sobre recipiente plástico contendo tecido de náilon para filtro. As amostras foram colocadas em frascos de vidro estéreis, em alíquotas de 250 mL e submetidas a dois tratamentos: com e sem pasteurização. Finalmente os méis foram armazenados em ambiente protegido de luz direta e à temperatura ambiente. As amostras foram analisadas mensalmente, por nove meses consecutivos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO - Após as análises microbiológicas, observou-se que ambos os méis estavam aptos para o consumo, pois não apresentaram contaminação durante período de coleta e estocagem. Os valores físico-químicos dos méis de *A. mellifera* “in natura” e pasteurizado, após nove meses de armazenamento encontraram-se dentro dos limites da legislação (BRASIL, 2000), com exceção do valor de hidroximetilfurfural do mel pasteurizado, o qual alcançou valor de 61,22 mg/kg no último mês. As metodologias de umidade e atividade diastásica para mel de *A. mellifera*, não foram eficientes para mel de *M.*

fasciculata. O mesmo apresentou valores elevados de acidez em mel “in natura” e de hidroximetilfurfural em mel pasteurizado. Quanto à avaliação sensorial, o mel de *A. mellifera* apresentou aceitação de 76%, superando o mel de *M. fasciculata* (62%).

CONCLUSÕES - Sugere-se a pasteurização apenas em méis de *M. fasciculata*, o que melhorou significativamente seu flavor, fixando sua vida de prateleira em seis meses e torna-se fundamental e urgente a necessidade da criação de uma legislação específica para méis de abelhas indígenas sem ferrão, notadamente de menor viscosidade e maior acidez.

Apoio financeiro: Bolsa de Mestrado do CNPq.