

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimentos - 3. Tecnologia de Alimentos

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PERFIL DO CONSUMIDOR DE MÉIS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ZÉ DOCA-MA

Eric César Mano Mesquita ¹

Giselle Cardoso da Silva Pereira ²

Josilene Lima Serra ³

Joyce Bittencourt Athayde Lima ⁴

Adenilde Ribeiro Nascimento ⁵

Roberto Lisboa Cunha ⁶

1. Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca-MA

2. Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca-MA

3. Profa. Msc./Orientadora - IFMA –Zé Doca-MA

4. Mestre em Microbiologia de Alimentos, Professora de Tecnologia de Alimentos, IFMA, Zé Doca-MA

5. Doutora em Ciências de Alimentos, Professora do Departamento de Tecnologia Química, UFMA, São Luís, MA

6. Doutorado em Fisiologia Vegetal, Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA

INTRODUÇÃO:

O mel é um fluido viscoso, aromático e doce elaborado pelas abelhas a partir do néctar das flores e/ou de exsudatos sacarínicos de outras partes das plantas, o qual é coletado e transformado através da evaporação da água e da adição de enzimas (CODEX ALIMENTARIUS, 2009).

Segundo CRANE (1983), os principais componentes são os açúcares, dos quais os monossacarídeos frutose e glicose (cerca de 70,0% do total); dissacarídeos, incluindo sacarose (em torno de 10%) e a água na qual estes açúcares estão dissolvidos (17,0 a 20,0%).

ROSSI e colaboradores (1999) relataram que por o mel ser um produto escasso e com um preço consideravelmente alto é suscetível a adulterações com finalidades lucrativas. O processo de adulteração mais comum no mercado é decorrente da adição de glicose comercial, xarope de milho, melaço e amido.

METODOLOGIA:

A pesquisa do perfil do consumidor de méis foi realizada através da aplicação de 2 questionários; um destinado aos vendedores com 10 perguntas e outro destinado aos consumidores também com 10 perguntas. Foram aplicados 135 questionários junto aos consumidores, através de uma amostragem aleatória simples. Optou-se por entrevistas diretas com questões de múltipla , anotando-se as respostas. Os dados coletados foram processados utilizando o programa Excel versão 2007 (Microsoft Corporation).

Para o teste de lugol, foram coletadas 7 amostras de mel, sendo transportadas ao laboratório de química do Instituto Federal do Maranhão para realização de posteriores análises. Para verificação de possíveis adulterações por uso de amido e dextrinas ou açúcares comerciais em méis de abelha foi realizado a análise de reação de lugol utilizando a metodologia preconizada pelo Instituto Adolf Lutz (1985). Pesou-se 10 g da amostra de mel, adicionou-se 20 mL água. Direcionou-se esta solução para o banho-maria durante 1 hora, após esse tempo, resfriou-se à temperatura ambiente. Adicionou-se 0,5ml da solução de lugol. Caso o mel seja puro, o teste deve ser negativo, a coloração final é próxima a do mel, caso contrário, adquirindo cor vermelho-violeta a azul, indica a presença de amido e dextrina.

RESULTADOS:

A amostra constituiu de 38,5% de mulheres e 61,5 % de homens, sendo que 9,6% apresentavam idade de 15 a 20 anos, 28,9% de 21 a 35 anos, 35,5% de 36 a 45 anos, 20% de 46 a 55 anos e 6% acima de 56 anos. Quanto às características que os consumidores avaliam no ato da compra do mel 10,4% avaliam o odor, 68,1% avaliam a cor e 21,5% avaliam o sabor, como relevância para adquirir esse produto.

Os resultados mostraram que 51,1% dos consumidores de mel utilizam o produto para fins de remédio, 21,5% usam como produto de beleza, 18,5 % consome o puro e 8,9% utilizam o mel em acompanhamento de alimentos. Das 7 amostras analisadas na análise da reação de lugol, apenas uma amostra apresentou resultado positivo o que representa 14,2%, apresentando uma coloração vermelho violeta, indicando a presença de amido e dextrina. Seis amostras analisadas o que representa cerca de 85,8% das amostra apresentaram resultado negativo. Estando em conformidade com a legislação vigente.

De um modo geral dentre as amostras de méis analisadas apenas uma amostra encontrou-se fora dos parâmetros para reação de lugol exigidos pela Agência Nacional Vigilância Sanitária (ANVISA) através da resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

CONCLUSÃO:

A análise realizada para o levantamento do perfil dos consumidores de mel no município de Zé Doca possibilitou um maior entendimento em relação à maneira como a estas, se relacionam o consumo de mel com aspectos culturais. Este resultado ser extremamente útil para a cadeia produtiva do mel na região e em torno ao município. Das sete amostras analisadas apenas uma encontrou-se fora do padrão. Isto nos mostra que os produtores e comerciantes de produtos apícolas da região estão tendo uma maior preocupação com o aumento da produção e comercialização do mel, assim como o controle da qualidade durante a extração e o beneficiamento do mel.

Palavras-chave: Adulteração, Mel, Lugol.