



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Química e Bioquímica**

Código do Trabalho: **24** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1710**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

CARACTERIZAÇÃO E PASTERIZAÇÃO DE MÉIS DE ABELHAS URUÇU CINZENTA (MELÍPONA FASCICULATA) E AFRICANIZADA (APIS MELLIFERA) PRODUZIDOS NO ESTADO DO PARÁ

ELEN VANESSA COSTA DA SILVA* (UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ);
ELIANA FERREIRA OZELA (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ); **ERIVANDA
COSTA DA SILVA** (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ); **ALVARO ALBERTO DE
ARAÚJO** (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ); **GIORGIO CRISTINO
VENTURIERI** (EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL)

*E-mail: elen.vanessa@bol.com.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 e diferentes espécies de abelhas com um grande mercado para seus méis. Este trabalho propõe-se a analisar as características físico-químicas (pH, acidez, umidade, cinzas, sólidos insolúveis, açúcar redutor, sacarose, hidroximetilfurfural, atividade diastásica e cor), microbiológica (coliformes fecais, Salmonela, bolores e leveduras) e sensorial (Teste de aceitação). 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, enquanto as amostras de *M. fasciculata* foram colhidas abrindo-se os potes de mel e virando a melgueira 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 sem contato com luz direta e à temperatura ambiente e analisados por nove meses consecutivos. 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%). 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 tornando-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.

Palavras-Chave: caracterização, pasteurização, mel

Agradecimentos:

CAPES

PROMOÇÃO



www.sbcta.org.br

REALIZAÇÃO

