



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

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

Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **25** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1318**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE MÉIS DE ABELHA (APIS MELLIFERA) DOS MUNICÍPIOS DE VIGIA, IGARAPÉ AÇÚ E BRAGANÇA

ELEN VANESSA COSTA DA SILVA* (UNIVERSIDADE DO ESTADO 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

O Brasil tem um grande potencial apícola, devido a sua flora ser bastante diversificada, por sua extensão territorial e pela variabilidade climática existente, possibilitando assim, produzir mel o ano todo. Quando se trabalha com mel, é comum encontrar variações na sua composição física e química, tendo em vista que variados fatores interferem na sua qualidade, como condições climáticas, estágio de maturação, espécie de abelha, processamento e armazenamento, além do tipo de florada. O mel de abelhas é um produto muito apreciado, no entanto, de fácil adulteração com açúcares e xaropes. Desta forma é necessário, que seja feita algumas análises para a determinação da sua qualidade para a comercialização do mesmo. Com o objetivo de se determinar as características físico-químicas, microbiológicas e sensorial de méis produzidos por Apis mellifera nos municípios de Vigia (PA), Igarapé-Açu (PA) e Bragança (PA), foram feitas análises dos seguintes componentes: açúcar redutor e não redutor, atividade diastásica, hidróximetilfurfural, pH, acidez, umidade, resíduo mineral fixo e sólidos insolúveis, além de análises microbiológicas (Coliformes fecais, Salmonella, bolores e leveduras) e sensorial (Teste de aceitação). As amostras de méis de A. mellifera foram coletadas em janeiro de 2005 e posteriormente analisadas. Os resultados demonstraram que microbiologicamente os méis estão aptos para o consumo, pois se encontram dentro dos padrões microbiológicos vigentes. Os açúcares, através da pressão osmótica, desempenham papel muito importante na conservação do mel. Os valores médios dos parâmetros físico-químicos analisados encontram-se dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira (BRASIL, 2000), exceto o teor de umidade do mel colhido no município de Igarapé-açu, que apresentou um valor de 21%. O grau exato de higroscopicidade do mel depende da composição da amostra, principalmente com relação a quantidade de açúcares, condições climáticas e a origem floral. Os méis obtiveram índice de aceitação variando de gostei regularmente a gostei muito, não existindo diferença significativa entre os mesmos.

Palavras-Chave: mel, qualidade

Agradecimentos:

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

