



COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MÉIS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SANTA ROSA – RS¹

Raul Vicenzi², José Maria Soares², Débora Becker Ferreira³, Juliane Elisa Welke³, Marina Santos Teixeira³, Sabrina Reginatto³, Aline Lisiane Rauber Kleinubing⁴. UNIJUÍ

INTODUÇÃO: O mel é um produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores, coletado e transformado por elas por meio de dois processos básicos, um físico, evaporação da água e outro químico, adição de enzimas. Os méis são muito pouco estudados tendo em vista as suas qualidades nutricionais indiscutíveis. 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. É importante conhecer a caracterização do mel, para garantir um produto de qualidade no mercado, cada vez mais exigente. Recentemente vêm-se realizando análises físico-químicas de méis, objetivando a sua padronização, como também, obtendo subsídios para garantir a qualidade desse produto, detectando as suas possíveis adulterações. Essa caracterização se faz necessária à qualidade do mel, pois é um alimento bastante usado no dia-a-dia de muitas famílias, principalmente na alimentação de crianças e idosos, devido à riqueza de vitaminas e sais minerais, além de possuir propriedades antibacterianas e anticéptica, usado também na área terapêutica em tratamentos profiláticos. As análises físico-químicas do mel são de fundamental importância na sua caracterização e para criação de padrões, segundo fatores climáticos e florísticos da região, como também na fiscalização e controle de qualidade. A legislação atual para o mel é a Instrução Normativa 11 de 20 de outubro de 2000 que apresenta o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. Este trabalho teve por objetivo avaliar algumas características físico-químicas de méis produzidos e comercializados no município de Santa Rosa-RS

METODOLOGIA: foram analisadas 36 amostras de méis de *Apis mellifera* e 3 amostras de mel de jataí (*Tetragonisca angustula*), obtidas junto a Associação dos Apicultores de Santa Rosa-RS. Assim que as amostras chegaram no laboratório, as mesmas foram armazenadas sob refrigeração até o momento da realização das análises. Foram analisados os seguintes parâmetros físico-químicos, seguindo a metodologia do Instituto Adolfo Lutz e LANARA: teste de Fiehe, teste de Lund, pH, cinzas, HMF (Hidroximetilfurfural), umidade, acidez, sólidos insolúveis em água, açúcares redutores e açúcares não redutores. **RESULTADOS:** Na análise de umidade 27,77% das amostras apresentaram-se fora dos parâmetros legais, ou seja, acima de 20%. Para o teor de açúcares redutores e de açúcares não-redutores, 28,21% e 33,33% das amostras, respectivamente, estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação. 20,5% da amostras apresentaram teor de sólidos insolúveis superior ao previsto na legislação. Quanto a acidez 2,56% das amostras apresentaram valor superior ao estabelecido pela legislação. **CONCLUSÃO:** de acordo com os resultados obtidos, podemos concluir que os valores médios das características físico-químicas da maioria das amostras de méis comercializados na cidade de Santa Rosa (RS) estão dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira

¹ Projeto de Estágio Curricular do Curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUI - Campus Santa Rosa

² Professores Mestres do DBQ, UNIJUI- Campus Santa Rosa

³ Acadêmicas do Curso de Química Industrial de Alimentos, UNIJUI – Campus Santa Rosa

⁴ Bel em Química Industrial de Alimentos, Técnica de Laboratório do DBQ, UNIJUI- Campus Santa Rosa