

**QUALIDADE DO MEL PRODUZIDO NO VALE DO RIO DO PEIXE, SANTA CATARINA -
BRASIL**

Orientadores: DEGENHARDT, Roberto

Pesquisadores: ERNZEN, João Paulo

Curso: Ciências Biológicas

Área: Ciências da Vida

Resumo: O mel é um alimento difundido em todas as culturas, e além das qualidades nutricionais tem sido utilizado como recurso medicinal por todas as civilizações. As características físico químicas conferem ao mel alta estabilidade microbiológica o que permite ser armazenado por longos períodos. Entretanto é susceptível a alterações, não necessariamente deletérias, ao longo do tempo. Devido seu alto valor de mercado é alvo de fraude ou falsificação. A avaliação físico química permite verificar possíveis alterações e também fraudes pela diluição e falsificações pela adição de açúcar ou amido. Assim o objetivo deste trabalho foi avaliar características físico químicas de méis produzidos e comercializados no Vale do Rio do Peixe (SC). Foram coletadas 15 amostras de mel em municípios que compõem a Bacia Hidrográfica do Rio do Peixe e avaliados os parâmetros Umidade (por refratometria), pH, Atividade Diastásica (qualitativa), Hidroximetilfurfural (qualitativo); Brix°; Reação de Lund e Prova de Lugol. A avaliação da Atividade Diastásica, Reação de Lund e Prova de Lugol de todas as amostras apresentou resultados satisfatórios. A análise de HMF apresentou 20% de resultados insatisfatórios. Atribui-se esse resultado à idade do mel, pois a atividade diastásica se mostrou normal, indicando que o HMF detectado não é resultado de aquecimento do mel. A umidade oscilou entre 16,5% e 22,9%, o pH de 2,6 a 4,5 e o Brix° de 77,1 a 83,5. As análises com a finalidade de detectar fraudes indicaram boa qualidade do mel avaliado, assim como os demais parâmetros físico químicos.

Palavras-chave: Fraudes em Alimentos. Hidroximetilfurfural. Atividade Diastásica. Prova de Lund. Prova de Lugol.

E-mails: roberto.degenhardt@unoesc.edu.br