

QUALIDADE DO MEL DE REGIÕES DO MEIO OESTE CATARINENSE, BRASIL

Pesquisador(es): SOUZA, Sionara; DEGENHARDT, Roberto

Curso: Ciências Biológicas

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O mel é o alimento mais conhecido e com maior produção, dentre os produtos apícolas. Também é utilizado mundialmente na medicina popular, devido as suas qualidades naturais e propriedades terapêuticas. A demanda é muito superior à produção e o mercado consumidor é exigente quanto a qualidade do mel que consome. Dessa forma, o alto valor do produto, devido à alta demanda, estimula a adulteração utilizando materiais mais baratos, como açúcar comercial, xaropes e amidos. O presente trabalho objetivou, avaliar alguns parâmetros da qualidade do mel. Foram coletadas na região de Joaçaba, Santa Catarina, 19 amostras de méis, produzidos na safra 2017/2018. As amostras foram obtidas no comércio informal. Realizou-se os ensaios de pH, cinzas, insolúveis em água, reação de Fiehe, reação de Lund e reação de Lugol. Os resultados das provas de Fiehe, de Lund e de Lugol, indicaram que todas se apresentaram os padrões esperados de qualidade, atendendo a legislação vigente. Com relação ao pH, as amostras estavam dentro da faixa considerada ideal, entre 3,0 a 4,0. Quanto ao teor de cinzas, apenas 2 amostras excederam o limite permitido, apresentando 0,7%. A análise desses parâmetros, é importante para determinar a qualidade do mel comercializado e consumido, garantindo ao consumidor um produto adequado e proveniente de atributos nutritivos que buscam ao consumir o mel. Concluiu-se que, mesmo sendo comercializadas no mercado informal, as amostras apresentaram a qualidade esperada para o mel.

Palavras-chave: Apis melifera. Fraudes em mel. Controle de qualidade do mel. Apicultura.

E-mails: sionara.souza@unoesc.edu.br

roberto.degenhardt@unoesc.edu.br

