

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE MÉIS: REVISÃO DE LITERATURA

Pesquisador(es): NOHATTO, Camila; DEGENHARDT, Roberto

Curso: Ciências Biológicas

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O mel é o principal produto obtido das abelhas. Contém diversos benefícios a saúde, como fitoterápico, além de ser um alimento saudável. A procura crescente pelo produto requer a necessidade de controlar e averiguar a qualidade, para que possa ser comercializado em boas condições. O objetivo desse trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica sobre o tema mel, observando os conceitos; microbiológico; físico-química; apicultura; legislação; qualidade; valor nutricional. A revisão foi realizada utilizando como ferramentas de busca as bases de dados Scielo e Google Acadêmico, com buscas no período de 1996 a 2019. Foram utilizados como fontes de informações artigos, teses e dissertações. O mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores que ficam sobre partes vivas das plantas, que as abelhas recolhem, manipulam e armazenam em favos. É um complemento nutritivo de fácil digestão, importante para o corpo humano pois possui vitaminas, minerais, ácidos, aminoácidos, substâncias bactericidas, aromáticas e pode substituir o açúcar. Tem propriedades terapêuticas que são determinadas pelas plantas visitadas pelas abelhas. A utilização do produto levou a um crescimento da apicultura, e para manter esse padrão de qualidade, segue-se a Instrução Normativa nº 11 de 2000, responsável por controlar e inspecionar as etapas de processamento, armazenamento e distribuição, para garantia de um produto de qualidade à mesa do consumidor.

Palavras-chave: Qualidade do Mel. Controle. Legislação. Mel. Apicultura.

E-mails: camilanohatto2@gmail.com; roberto.degenhardt@unoesc.edu.br

