



## QUALIDADE DO MEL PRODUZIDO NO MEIO OESTE DE SANTA CATARINA – BRASIL

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

Curso: Ciências Biológicas

Área: Ciências Biológicas

Resumo: O intuito deste trabalho foi avaliar por meio de análises físico-químicas e microbiológicas, a qualidade dos méis. Foram obtidas 10 amostras de municípios do Vale do Rio do Peixe, adquiridas do comércio formal e informal. Foram analisados os parâmetros: coliformes totais e termotolerantes; bolores e leveduras; bactérias esporuladas, *Clostridium* spp; hidroximetilfurfural; índice de diastase; acidez; pH; cinzas; sólidos insolúveis em água e açúcares redutores. Os resultados obtidos foram comparados com a Instrução Normativa Nº 11, de 20 de outubro de 2000. As amostras demonstraram algumas falhas nas condições microbiológicas, estando contaminadas por bolores e bactérias esporuladas. Nenhuma amostra apresentou contaminação por *Clostridium* spp., coliformes totais e termotolerantes e leveduras. Os testes indicaram a integridade das enzimas diastásicas presentes no mel, confirmando também o ensaio de hidroximetilfurfural, o qual indicou não haver alteração por aquecimento nas amostras. Os parâmetros de acidez e cinzas também estavam em regularidade. As amostras apresentaram valores de pH ácidos. A determinação dos açúcares redutores demonstrou resultados abaixo do limite estabelecido. Apenas uma amostra apresentou quantidades permitida pela legislação para o parâmetro de sólidos insolúveis em água. Todas as amostras apresentaram ao menos um parâmetro fora da legislação, demonstrando que é necessário maior cuidado com a manipulação deste alimento.

Palavras-chave: Qualidade. Mel. Legislação. Hidroximetilfurfural. *Clostridium* spp.

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