

## E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 3. Tecnologia de Alimentos

### QUALIDADE DOS MÉIS DE *Apis mellifera* PROVENIENTES DE AGRICULTORES FAMILIARES DA BAIÁ DO IGUAPE, BA.

Samira Maria Peixoto Cavalcante da Silva <sup>1</sup>

Carlos Alfredo Lopes de Carvalho <sup>2</sup>

Geni da Silva Sodré <sup>2</sup>

Antonio Augusto Oliveira Fonseca <sup>2</sup>

Daiane de Jesus Oliveira <sup>3</sup>

Jorge Alberto Cardoso Pereira Borges <sup>3</sup>

1. Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal □ UFRB

2. Docente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia/Cruz das Almas - Ba

3. Grupo de Pesquisa Insecta da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia □ UFRB

### INTRODUÇÃO:

O mel é considerado o produto apícola mais fácil de ser explorado, sendo também o mais conhecido e aquele com maiores possibilidades de comercialização. Após sua colheita o mel continua sofrendo modificações físicas, químicas e organolépticas, gerando a necessidade de produzi-lo dentro de níveis elevados de qualidade, controlando todas as etapas do seu processamento, afim de que se possa garantir um produto de qualidade. No campo, o controle da qualidade deve iniciar no manejo das colméias, indo desde a escolha do local do apiário até o processo de extração na casa do mel. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade dos méis de *Apis mellifera* provenientes de agricultores familiares da Baía do Iguape, Bahia.

### METODOLOGIA:

Foram utilizadas 42 amostras de méis de *A. mellifera*, obtidas diretamente de apicultores e encaminhadas para o Núcleo de Estudos dos Insetos - INSECTA do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia em Cruz das Almas - BA. As análises físico-químicas realizadas foram: umidade (%); condutividade elétrica ( $\mu\text{S.cm}^{-1}$ ); pH; acidez ( $\text{meq.kg}^{-1}$ ); hidroximetilfurfural ( $\text{mg.kg}^{-1}$ ); cinzas (%); açúcares redutores (%); sacarose aparente (%); atividade diastásica (Escala de Gothe) e classificação de cor.

### RESULTADOS:

As médias dos resultados (média $\pm$ DP) foram: umidade (19,14 $\pm$ 0,88%), condutividade elétrica (706,09 $\pm$ 276,90 $\mu\text{S.cm}^{-1}$ ), pH (4,03 $\pm$ 0,26), acidez (23,02 $\pm$ 5,67 $\text{meq.kg}^{-1}$ ), hidroximetilfurfural (12,33 $\pm$ 12,41 $\text{mg.kg}^{-1}$ ), cinzas (0,356 $\pm$ 0,14%), açúcares redutores (68,18 $\pm$ 3,35%), sacarose aparente (1,51 $\pm$ 1,21%), atividade diastásica (18,34 $\pm$ 5,11 Gothe) e a cor (extra Âmbar Claro □ 30,95 %, âmbar claro □ 59,52 %, branco □ 2,38% e âmbar - 4,76 %).

### CONCLUSÃO:

Os resultados demonstram que para 61,9% dos valores médios das amostras analisadas encontram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira para comercialização de mel, com exceção de 38,1% das amostras para as características umidade (16,66% das amostras), HMF (2,38% das amostras), cinzas (4,76% das amostras) e açúcares redutores (14,28% das amostras).

Palavras-chave: Apicultura, HMF, Umidade.