

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MÉIS PRODUZIDOS POR *Melipona scutellaris* Latreille, 1811 (HYMENOPTERA – APIDAE) EM FRAGMENTO DE FLORESTA SEMIDECIDUAL NO ESTADO DA BAHIA

Polyana Carneiro dos Santos¹, Carlos Alfredo Lopes de Carvalho²

1. Estudante de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsista PIBIC/CNPq

2. Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador PIBIC

As características físico-químicas do mel produzido por *Melipona scutellaris* são pouco conhecidas nas condições ambientais em fragmento de Floresta Semidecidual no Estado da Bahia, tornando-se de fundamental importância o conhecimento da sua caracterização no intuito de fornecer informações que contribuam no controle de qualidade e na sustentabilidade da atividade. O mel elaborado pelas abelhas sem ferrão é considerado um alimento energético, além de funções terapêuticas que lhes são atribuídos. Apesar da importância para o consumo humano, o mel dessas abelhas não apresenta Legislação. O presente trabalho teve por objetivo contribuir para o conhecimento das características físico-químicas do mel de *M. scutellaris* produzido em fragmento de Floresta Semidecidual no Estado da Bahia. As amostras foram coletadas em meliponários localizados no município de Mundo Novo no período de agosto/2008 a abril/2009, e encaminhadas ao Núcleo de Estudos dos Insetos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Foram avaliados os seguintes parâmetros: açúcares redutores, sacarose aparente, umidade, hidroximetilfurfural (HMF), pH, acidez, cinzas, condutividade elétrica e a classificação da cor. Os resultados médios e desvio padrão das amostras avaliadas foram: sacarose ($1,08 \pm 0,98\%$), açúcares redutores ($65,53 \pm 4,59\%$), umidade ($27,12 \pm 0,36\%$), condutividade elétrica ($321,69 \pm 142,28 \mu\text{S} \cdot \text{cm}^{-1}$), pH ($4,11 \pm 0,99$), acidez ($14,05 \pm 5,51 \text{ meq} \cdot \text{kg}^{-1}$), HMF ($1,89 \pm 1,26 \text{ mg} \cdot \text{kg}^{-1}$), cinzas ($0,161 \pm 0,103\%$) e a cor (extra âmbar - 14%, âmbar claro - 53%, âmbar - 14%, branco-14% e âmbar escuro - 5%). Constatou-se que a maioria dos parâmetros físico-químicos analisados apresentou valores adequados para o consumo humano, o que possibilita a exploração deste produto na região e contribuição para a Legislação do mel das abelhas sem ferrão. O mel elaborado pelas abelhas *M. scutellaris* do fragmento da Floresta Semidecidual estudada, apesar de apresentar elevado teor de água o que é comum da espécie, são de boa qualidade, tornando-se ideal para comercialização e desenvolvimento econômico dos meliponicultores na região. (PIBIC/CNPq)

Palavras-chave: Uruçu, qualidade do mel, padronização do mel