

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E FÍSICOS-QUÍMICAS NO MEL: UM ESTUDO COM AMOSTRAS COLETADAS NO MUNICÍPIO DE PRUDENTÓPOLIS-PR

XIV Seminário Paranaense de Meliponicultura I Concurso Paranaense de Qualidade em Méis de Abelha-Sem-Ferrão., 1^a edição, de 14/04/2021 a 30/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-68-6

RANZANI; Mary Ster¹

RESUMO

O mel é considerado um dos alimentos mais puros da natureza, sendo sua fonte principal, o néctar das flores. A apicultura vem ganhando espaço no Brasil como uma atividade rentável, além disso, as condições climáticas são bastante favoráveis ao desenvolvimento das abelhas do gênero *Apis*. A abelha, no Brasil, é um híbrido das abelhas europeias com a abelha africana. A variabilidade genética dessas abelhas é muito grande, havendo uma predominância das características das abelhas européias no Sul do País, enquanto ao norte predominam as características das abelhas africanas. Estas abelhas têm grande facilidade de enxamear, alta produtividade, resistência a doenças e adapta-se a climas mais frios, continuando o trabalho em temperaturas baixas. Os méis produzidos no município de Prudentópolis são classificados como multifloral, produzidos em uma região do bioma mata atlântica, devido ao acidentado relevo, apresenta diversas serras e diversos morros acima de 1200m. Sua grande quantidade d'água formam inúmeras corredeiras e cachoeiras, assim, a composição única e diferenciada dos méis deve-se a vários fatores, dentre eles, relevo e solos, hidrografia e vegetação. O objetivo desse estudo é analisar com base nos laudos laboratoriais de amostras de méis, os requisitos referentes às características sensoriais e físico-químicas e sua conformidade com a Instrução Normativa n.11 do MAPA, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do mel – RTIQ, cedidas por uma Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados com serviço de inspeção Federal, situado na cidade de Prudentópolis- PR, Para preservar a identidade dos produtores, os mesmos foram codificados. Os laudos correspondem a amostras recebidas no período de janeiro de 2019 a novembro de 2020. Foram avaliadas as análises das determinantes: aroma, sabor, cor, umidade, acidez, pH, Fiehe e Lund. Das amostras selecionadas, que totalizaram 100, os resultados parciais de 40 amostras evidenciam que o resultado das análises físico-químicas para umidade ficaram entre 17 a 22,3%, resultando 02 amostras fora dos parâmetros exigidos pela legislação; pH de 3,5 a 5,1, resultando em 03 amostras fora dos parâmetros exigidos pela legislação; Lund, 13 negativas; já para acidez, ficou entre 8,68 mEq/Kg a 26,04 mEq/Kg, resultando em todas as amostras dentro dos parâmetros exigidos pela legislação; e para Fiehe, todas as amostras foram aprovadas, ficando seu resultado característico. Nas análises sensoriais (aroma, sabor e cor), as amostras estão em conformidade com exceção de 03, que mesmo apresentando odor de fumaça em nível baixo, não invalidou as amostras, sendo aceito pela Unidade de beneficiamento. A pesquisa está em andamento e conclui-se parcialmente que, das 40 amostras analisadas, 45% apresentaram um índice de reaprovação em algumas das características analisadas quando comparadas aos parâmetros exigidos pela legislação brasileira. Com o término do estudo, será possível identificar quais são os requisitos mínimos de qualidade que os produtores apresentam maior dificuldade em cumprir, bem como subsidiar ações e programas do setor privado e público para o cumprimento do RTIQ.

PALAVRAS-CHAVE: Características Físico-Químicas, Características Sensoriais, Mel, Prudentópolis, RTIQ.

¹ Centro Universitário Campo Real, bio-maryranzani@camporeal.edu.br

