

FAVRETO; Larissa Paola <sup>1</sup>, GARCIA; Regina Conceição<sup>2</sup>, CHIAMOLERA; Seliane Roberta<sup>3</sup>, RIBEIRO; Renato de Jesus <sup>4</sup>, CARMO; Matheus Meyer do <sup>5</sup>

## RESUMO

O mel, além de ser um produto palatável e nutritivo, possui propriedades farmacêuticas. Os principais compostos antioxidantes do mel são os ácidos fenólicos e flavonoides. Os diferentes tipos de flores visitadas pelas abelhas para a produção do mel resultarão em méis com quantidades de compostos fenólicos variados. A rede de apicultura no Oeste paranaense vem se destacando há cerca de 16 anos por suas características organizacionais. Em 04 de Julho de 2017, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o selo de indicação geográfica (IG), modalidade de indicação de procedência (IP) à Cooperativa Agrofamiliar Solidária dos Apicultores da Costa Oeste do Paraná (COOFAMEL). Essa conquista se deu pela organização e pelas pesquisas realizadas desde 2006 pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná. O objetivo deste trabalho foi determinar a quantidade de flavonoides totais em amostras de mel de *Apis mellifera*, safra 2018-2019, de apiários georreferenciados do Oeste do Paraná. Foram obtidas 46 amostras de méis de apicultores cooperados, dos municípios de Santa Helena, Marechal Cândido Rondon, Terra Roxa e Toledo no Paraná. Para a determinação dos flavonoides totais foi utilizado o método descrito por Meda *et al.* (2005), utilizando-se 0,5 mL do extrato de mel, com adição de 4,3 mL da solução a 2% de tricloreto de alumínio (ALCL13) diluído em etanol 80%, e homogeneizando-as. Em seguida, as amostras foram armazenadas no escuro, em temperatura ambiente, por 40 minutos para que assim ocorressem às reações com o extrato, logo depois foram realizadas leituras de absorbância a 415 nm, em triplicata. Os resultados observados no trabalho variaram de 9,17 mgEQ.100 g<sup>-1</sup> a 50,55 mgEQ.100 g<sup>-1</sup>, com média e desvio padrão de 21,09 ± 9,20 mgEQ.100 g<sup>-1</sup>. O alto valor de desvio-padrão e a faixa de variação observada refletem a alta variabilidade entre as amostras, que pode ser atribuída às diversas fontes florais que originaram esses méis. Gregório (2017) encontrou, em estudo sobre flavonoides totais de amostras de mel do estado do Paraná, o valor médio de 39,97 mgEQ.100 g<sup>-1</sup>. Galhardo *et al.* (2020), trabalhando com amostras de mel da região Oeste do Paraná, encontrou valores médios de 16,26 ± 5,15 mgEQ.100 g<sup>-1</sup>. Os valores encontrados nesta pesquisa foram inferiores aos encontrados pelo primeiro autor, mas superiores aos encontrados pelos últimos. Essas variações podem ser atribuídas tanto às diversas origens botânicas destas amostras, como aos diferentes períodos de produção, refletindo inclusive variações climáticas entre eles. Esse trabalho colabora com os resultados de pesquisas anteriores, com vários parâmetros do mel da região oeste do Paraná sendo avaliados, comprovando sua qualidade também com relação a este composto bioativo, subsidiando a utilização do selo de Indicação Geográfica, agregando valor ao mel local e valorizando o pequeno produtor.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Antioxidantes, Apicultura, Leitura, Qualidade

<sup>1</sup> Graduanda em Zootecnia - UNIOESTE, larissafavreto@hotmail.com

<sup>2</sup> Professora do curso de Zootecnia - UNIOESTE, garcia.regina8@gmail.com

<sup>3</sup> Graduanda em Zootecnia - UNIOESTE, selianechiamolera@hotmail.com

<sup>4</sup> Mestrando em Zootecnia - UNIOESTE, renato\_05@hotmail.com

<sup>5</sup> Graduando em Agronomia - UNIOESTE, matheusmeyer6@gmail.com