

AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICOS DE UM MEL DE AROEIRA OBTIDO DO SERTÃO DE PERNAMBUCO (BIOMA CAATINGA)

Gabriel Nilo de Lima Souza.¹; Pedro José de Andrade Alves¹; Lucas Matheus de Farias Apoliániro¹; Ana Rafaela Machado de Andrade²; Walter de Paula Pinto Neto³; José Carlos de Andrade Alves⁴; Neide Kazue Sakugawa Shinohara³

¹Departamento de Biologia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Rua Dom Manuel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos, Recife - PE, 52171-900. ²Instituto de Ciências Biológicas, Universidade de Pernambuco, R. Arnóbio Marques, 310 - Santo Amaro, Recife - PE, 50100 - 130. ³Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Rua Dom Manuel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos, Recife - PE, 52171-900. ⁴Departamento de Ciências do Consumo, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Rua Dom Manuel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos, Recife - PE, 52171-900. E-mail: gabriel.nilo@ufrpe.br

O mel de abelhas consiste em um produto alimentício produzido pelas abelhas sociais, feito a partir do néctar ou de outras partes vivas das plantas. Esses materiais são recolhidos pelas abelhas, que os misturam com substâncias específicas próprias e armazenam nos favos até maturar. O mel é uma matriz muito complexa, pois na sua elaboração ocorre a interferência de vários fatores que fogem do controle humano, como o clima, floração e entre outros. O mel pode ser definido como mel unifloral/monoflora, quando tem predominância da origem de uma planta da mesma família, gênero, ou espécie, possuindo características próprias, ou multifloral/poliflora, quando é obtido a partir de origens florais distintas. Nesse sentido, conhecer as propriedades dos diferentes méis se faz necessário. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar os parâmetros físico-químicos de uma amostra de mel de abelha (*Apis mellifera*) monofloral de aroeira-d-campo obtido do sertão do Araripe, Pernambuco, Brasil (Bioma Caatinga). Para a avaliação dos parâmetros físico-químicos, foram feitas as seguintes análises: coloração pela escala de cores de Pfund; teor de sólidos solúveis por refratometria; densidade por meio de um picnômetro; umidade por secagem em estufa por 48h a 105 °C; teor de cinzas por incineração em mufla por 4h a 550 °C; pH por potenciômetro; acidez livre, lactônica e total por titulação; determinação de carboidratos por cromatografia líquida de alta eficiência; condutividade elétrica por meio de um condutividade; atividade diastásica pelo método colorimétrico amido/iodo; teor de hidroximetilfurfural (5-HMF) por método colorimétrico; a reação de Lugol e; a reação de Lund. Os experimentos foram conduzidos em duplicatas. De acordo com os resultados, o mel apresentou coloração âmbar, teor de sólidos solúveis de $79,1 \pm 0,00$ °Brix, densidade de $1,41 \pm 0,00$ g/cm³, umidade de $24,17 \pm 0,60\%$, cinzas de $0,22 \pm 0,16\%$, pH de $3,72 \pm 0,00$, acidez livre de $67,5 \pm 3,54$ mEq/Kg, acidez lactônica de $10,00 \pm 0,71$ mEq/Kg, acidez total de $77,50 \pm 2,83$ mEq/Kg, frutose de $33,26 \pm 0,06$ g/100 g de mel, glicose de $36,50 \pm 0,22$ g/100 g de mel, sacarose aparente de $3,25 \pm 0,43$ g/100 g de mel, carboidratos totais de $73,01 \pm 0,15$ g/100 g de mel condutividade elétrica de $426,50 \pm 3,54$ µS/cm, atividade diastásica de $36,40 \pm 3,09$ unidades Gothe/g de mel, teor de hidroximetilfurfural de $6,72 \pm 0,30$ mg/Kg de mel, reação de Lugol negativa e reação de Lund positiva. O mel de Abelha analisado apresenta características adequadas para o consumo, atendendo a maior parte dos critérios estabelecidos por legislações nacionais e internacionais. Esses dados reforçam o potencial desse mel como produto alimentar de valor comercial e nutricional. Além disso, a análise realizada auxilia os apicultores familiares para colaborar com o arranjo produtivo local.

Palavras-chave: Abelhas; mel, Sertão, Pernambuco.

Agradecimento: À UFRPE (Universidade Federal Rural de Pernambuco) pelo apoio financeiro concedido para a realização do estudo.