

AValiação das Propriedades Físico-Químicas de um Mel de Marmeleiro Coletado no Sertão do Araripe, Pernambuco (Bioma Caatinga)

Lucas Matheus Farias de Apoliániro¹; Pedro José de Andrade Alves¹; Gabriel Nilo de Lima Souza.¹; 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: lucasmatheusapolinariobr@gmail.com

O mel é uma substância doce natural produzida pelas abelhas a partir do néctar das flores ou de secreções vegetais, que elas transformam, armazenam e maturam nos favos da colmeia. Dependendo das espécies de plantas presentes na área de pastagem, podem ser produzidos méis com diferentes características. Dentre esses méis, destaca-se o de marmeleiro, proveniente da produção melífera durante o período de abundância da flor do marmeleiro-do-mato (*Croton sonderianus*), planta típica do bioma Caatinga, exclusivo do Brasil. Nesse sentido, conhecer as propriedades de qualidade do mel de cada origem floral e geográfica faz-se necessário. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar as propriedades de qualidade físico-químicas de uma amostra de mel de abelha (*Apis mellifera*) de marmeleiro produzido no sertão do Araripe-Pernambuco (Bioma Caatinga). Para a avaliação das propriedades físico-químicas, foram feitas as análises dos seguintes parâmetros: 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 condutivímetro; 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, a coloração foi âmbar extra claro, teor de sólidos solúveis foi de $78,3 \pm 0,00$ °Brix, densidade foi de $1,41 \pm 0,00$ g/cm³, umidade de $24,93 \pm 1,55\%$, cinzas de $0,12 \pm 0,12\%$, pH de $3,55 \pm 0,08$, acidez livre foi de $45,50 \pm 2,12$ mEq/Kg, acidez lactônica foi de $20,75 \pm 2,47$ mEq/Kg, acidez total de $77,50 \pm 2,83$ mEq/Kg, frutose foi de $33,08 \pm 0,53$ g/100 g de mel, glicose foi de $31,35 \pm 0,03$ g/100 g de mel, sacarose foi de $8,20 \pm 0,01$ g/100 g de mel, condutividade elétrica foi de $351,50 \pm 5,66$ µS/cm. Carboidratos: Sacarose $8,20 \pm 0,01$ g/100 g de mel, atividade diastásica foi de $26,40 \pm 0,20$ unidades Gothe/g de mel, teor de hidroximetilfurfural foi de $9,23 \pm 0,41$ mg/Kg de mel, reação de Lugol negativa e reação de Lund positiva. O mel de abelha analisado apresentou propriedades de qualidade adequadas para o consumo, atendendo aos principais critérios estabelecidos pelas legislações nacionais e internacionais que impactam na segurança alimentar. Esses resultados reforçam o potencial desse mel como um produto alimentar de alto valor comercial. Além disso, esses dados contribuem para o conhecimento de um insumo ainda pouco investigado para o bioma Caatinga.

Palavras-chave: abelhas africanizadas; legislação brasileira; produto apícola.

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