



## 1º COSBRAPIM

Congresso Virtual Sul Brasileiro  
de Apicultura e Meliponicultura  
(Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul)



## 1º SIMPC

Simpósio de Produtos da Colmeia

# ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE MÉIS FLORAIS DE SANTA CATARINA PRODUZIDOS DURANTE A SAFRA 2019-2020

1º Congresso Virtual Sul Brasileiro de Apicultura e Meliponicultura e o 1º Simpósio de Produtos da Colmeia, 1ª edição, de 05/10/2021 a 27/10/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-53-1

**AZAMBUJA; Giovanna Balen de <sup>1</sup>, NUNES; Aline <sup>2</sup>, DEOLINDO; Guilherme Luiz <sup>3</sup>, ARAUJO; Denise Nunes <sup>4</sup>, MARASCHIN; Marcelo <sup>5</sup>**

### RESUMO

O mel é considerado um dos alimentos mais puros da natureza, apresentando propriedades organolépticas bastante marcantes, e por este motivo é largamente consumido em todo o mundo. No Brasil, para análise de qualidade, o mel é analisado a partir dos parâmetros físico-químicos descritos na Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000. Neste são dispostos a determinação de maturidade (açúcares redutores, sacarose aparente e umidade), de pureza (Sólidos insolúveis em água, minerais e pólen) e deterioração (fermentação, acidez livre, atividade diastásica e hidroximetilfurfural). Neste sentido, o trabalho teve como objetivo determinar os parâmetros físico-químicos de méis produzidos por *Apis mellifera* no Estado de Santa Catarina. Os méis foram analisados quanto aos açúcares redutores, a sacarose aparente, a umidade, a acidez livre, a atividade diastásica e ao hidroximetilfurfural (HMF). Para análise utilizou-se metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz. Foram realizadas análises em 20 amostras de méis produzidas durante a safra 2019-2020 provenientes de apiários de diferentes localidades no Estado. Na avaliação de maturação, os resultados demonstraram que na análise de açúcares redutores, que 18 amostras estavam em acordo com a legislação quanto aos teores de açúcares redutores valor (mínimo de 65 g/100g) exigido. Para análise de sacarose aparente, 16 amostras demonstram-se dentro do valor máximo exigido de 6 g/100 g. Na análise de umidade 17 amostras estavam dentro do permitido pela legislação (máximo de 20%). Na determinação de deterioração, a avaliação de acidez livre demonstrou que 16 amostras estavam dentro do permitido (máximo de 50 mil equivalentes por quilogramas). A presença da enzima diastase foi verificada em todas as amostras, assegurando que não houve superaquecimento destas. Na análise de HMF verificou-se que todas as amostras estavam dentro dos parâmetros exigidos (valor máximo de 60 mg/kg). A variação observada nos dados das análises físico-químicas que não se enquadraram dentro do

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Zootecnia Ênfase em Produção Animal Sustentável da Universidade do Estado de Santa Catarina - , Giovanna.balen@yahoo.com

<sup>2</sup> Pós-graduada em Biotecnologia e Biociências pela Universidade Federal de Santa Catarina, alinenunes\_bio@hotmail.com

<sup>3</sup> Aluno do programa de mestrado em zootecnia na Universidade Estadual de Santa Catarina , guilherme.ld073@edu.udesc.br

<sup>4</sup> Professora na Universidade Estadual de Santa Catarina, denise.araujo@udesc.br

<sup>5</sup> Professor na Universidade Federal de Santa Catarina, m2@cca.ufsc.br

exigido pela legislação vigente pode estar correlacionado a diversos fatores, sendo especialmente a origem floral das amostras de méis. Como o Estado de Santa Catarina encontra-se no bioma Mata Atlântica, o bioma mais rico em biodiversidade do país, é possível que a diversidade de flora apícola altere o perfil dos mesmos. Da mesma maneira, a origem geográfica, as condições climáticas, o estágio de maturação, o processamento e/ou armazenamento dos méis podem impactar diretamente na qualidade final do produto. No geral, majoritariamente, as amostras apresentaram-se dentro do exigido pela legislação, demonstrando que os méis catarinenses podem ser considerados de qualidade, garantindo a segurança desse alimento para o consumo humano.

**PALAVRAS-CHAVE:** apicultura, qualidade do mel, segurança dos alimentos