

Título: Avaliação da qualidade do mel de abelha comercializado em Fortaleza, CEAutor(es) Hituanna Beatriz Nunes Medeiros; Ana Paula Colares de Andrade*; Thayane Teixeira Bezerra; Ariadne Maria Cordeiro
Lavor

E-mail para contato: ana.colares@hotmail.com

IES: FIC

Palavra(s) Chave(s): Parâmetros de Qualidade; Segurança Alimentar; Características Físico-Químicas; Mel

RESUMO

O mel é um produto consumido pela humanidade há muitos anos, com relatos de seu consumo no antigo Egito. Muito utilizado na preparação de remédios caseiros, seu consumo cresce cada vez mais devido o conhecimento de suas propriedades medicinais e nutricionais. No entanto, poucas pessoas dão a devida atenção à qualidade microbiológica e físico-química desse produto, que pode ser alterada durante a fabricação, armazenamento e comercialização inadequados. Comparado com outros produtos de origem animal, o mel apresenta uma baixa microbiota, porém não é um alimento estéril e está susceptível a contaminações pela manipulação inadequada. As características físico-químicas do mel são parâmetros que remetem à qualidade do produto e, se não forem respeitadas, podem contribuir para riscos à sua saúde de quem o consome. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica e físico-química do mel de abelha comercializado no município de Fortaleza-CE. Para as análises físico-químicas, dezessete amostras foram obtidas em feiras livres e supermercados do município e avaliadas quanto os teores de açúcares redutores, sacarose aparente, umidade, pH, sólidos insolúveis, cinzas, acidez total, hidroximetilfurfural (HMF), atividade diastática, e reação de lugol. Para as análises microbiológicas, do total das amostras obtidas, dez foram selecionadas para avaliar a presença dos seguintes micro-organismos: coliformes totais e termotolerantes, contagem de bolores e leveduras, contagem de *Staphylococcus* sp., pesquisa de *Salmonella* sp. e *Clostridium* sulfito redutores. As análises físico-químicas demonstraram que somente uma amostra apresentou teor de umidade de 28,87%, estando em desacordo com limite máximo (20 %) estabelecido pela legislação brasileira. Açúcares redutores e sacarose variaram nas amostras entre 23,71% a 71,02% e 5,91% a 23,03%, respectivamente. Todas as amostras foram consideradas reprovadas para os teores de açúcares redutores e, em relação aos teores de sacarose aparente, somente uma amostra atendeu aos requisitos estabelecidos. Nenhuma amostra ultrapassou o limite máximo estabelecido pela legislação para cinzas (0,6g/100g) e para HMF (60 mg/Kg.). Embora não seja uma análise obrigatória para o controle de qualidade do mel, o pH é um importante fator na velocidade da formação do HMF e, os valores observados para esse parâmetro variaram de 3 à 4,31, o que corroboram com a ausência deste nas determinações. Nas análises de acidez total, duas amostras apresentaram valores acima do limite máximo (50 meq.) e em relação ao teste de lugol, apenas duas amostras apresentaram mudança de coloração, evidenciando assim a presença de amido e/ou dextrinas na sua composição, sendo um indicativo de fraude no produto. Em relação às análises microbiológicas, constatou-se que nenhuma amostra apresentou os micro-organismos pesquisados, o que corrobora com os padrões exigidos pela legislação brasileira. Apesar da referida legislação não estabelecer parâmetros para os patógenos pesquisados, é relevante investigá-los pelo fato destes poderem ser originados de uma contaminação secundária, o que pode contribuir para um risco em potencial a saúde dos consumidores, pela possibilidade de ocasionarem doenças transmitidas por alimentos. Outro fator importante que pode ter contribuído para a ausência de micro-organismos nesse alimento é alta concentração de açúcares presentes, que favorece a redução da atividade de água do alimento, interferindo negativamente no crescimento microbiano. Sendo assim, os méis de abelha comercializados no município de Fortaleza-CE apresentaram características físico-químicas incoerentes com alguns parâmetros recomendados pela legislação brasileira, o que reforça a necessidade de um maior controle em relação aos aspectos de produção e comercialização desse produto. Mas, ao observar os aspectos microbiológicos, constata-se que este alimento pode ser adquirido com segurança pelos consumidores, pois são inócuos à saúde.