

Título: Análise físico-química de méis comercializados em supermercados de São Luís

Autor(es) Angela Ramos Santos; Gilberth Silva Nunes; Hérica Polyana Martins Rabelo; Larissa Cristinny Catarino Ribeiro

E-mail para contato: gil_nut@hotmail.com

IES: ESTÁCIO SÃO LUÍS

Palavra(s) Chave(s): Mel, análise físico-química, Ministério da Agricultura, qualidade do mel

RESUMO

O mel como um dos alimentos presentes na dieta humana, sempre foi alvo de adulterações, geralmente é feito com a adição de açúcares comerciais, como glicose comercial, solução ou xarope de sacarose, melado e solução de sacarose inversa. Contudo, o método mais utilizado de adulteração é adquirido a partir do caldo de cana-de-açúcar que é levado ao fogo para concentrar o açúcar, clareado com adicionais químicos e subsequentes adicionados ao mel. O produto em estudo é definido pela Legislação Brasileira como um produto alimentício, produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas. Sabendo que o mel é um produto apícola e de maior comercialização, é também utilizado em indústrias farmacêuticas e cosméticas, pelas suas conhecidas ações terapêuticas. O presente estudo proporcionou alcançar o objetivo de uma pesquisa experimental, com 6 amostras de méis industrializados de supermercados de São Luís do Maranhão no ano de 2013, e como critério de inclusão foram selecionados apenas os méis com o selo de inspeção e os tópicos obrigatórios para rotulagem nutricional. Os méis de abelha coletados foram acondicionados em caixa de isopor e transportados ao laboratório de Bromatologia do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio de São Luís para serem realizadas as análises físico-químicas do produto. Os valores de umidade (17,33%), pH (3,71), acidez (21,08 meq/kg), °Brix (80,58%) e determinação da cor Âmbar Claro (67 %), Âmbar extra claro (33%) demonstraram que os produtos apícolas estão dentro das normas para comercialização do Ministério da Agricultura. Os méis comercializados nos supermercados de São Luís apresentaram-se dentro dos padrões de qualidades, garantindo uma segurança para os comensais e uma certificação para o produto apícola. O controle de qualidade do mel é importante, pois mantém características sensoriais do mel, além de identificar sua adulteração, contribuindo para a melhoria do padrão de qualidade do mel para o consumidor.