ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO MEL DE MANDAÇAIA (*Melipona quadrifasciata quadifasciata*) NA CIDADE DE PONTA GROSSA - PR

Emanuely Costa de Oliveira – UNICESUMAR – manucost90@gmail.com
Gabriele Novo Kulcheski – Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG – gabriele-kulcheski@hotmail.com
Mareci Mendes de Almeida – Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG - mareci@uepg.br
Francisco Rosa – Universidade Federal do Mato Grosso do Sul – francisco.rosa@ufms.br
Maria Marta Loddi – Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG loddi@uepg.br

Resumo: O objetivo deste trabalho foi realizar análises físico-químicas de amostras de meis de abelhas Mandaçaia (*Melipona quadrifasciata quadifasciata*) coletadas em meliponários urbanos, PontaGrossa/Pr. Os resultados foram comparados com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade para mel de abelhas sem ferrão, conforme ADAPAR. Todas as amostras encontravam-se dentro das referências técnicas exigidas. Esses resultados destacam a importância da legislação para evitar fraudes e garantir a qualidade do mel.
Palavras-chave: abelhas sem ferrão; meliponicultora; qualidade do mel.

1. Introdução

As abelhas sem ferrão, da família Apidae e tribo Meliponini, incluem dois grupos: o gênero *Trigona* e o gênero *Melipona*. A meliponicultura têm crescido devido ao mel valorizado, apesar do menor volume de produção. Este estudo analisou o mel de *Melipona quadrifasciata quadifasciata* comparando suas características físico-químicas com regulamentos vigente para o estado do Paraná.

2. Materiais e Métodos

As amostras de meis foram coletadas diretamente das melgueiras, in natura, em meliponários urbanos na cidade de Ponta Grossa-PR. As análises físico-químicas de umidade, açúcares redutores, cinzas, sólidos insolúveis, pH, acidez, sacarose aparente, índice de diastase, hidroximetilfurfural (HMF) e cor seguiram métodos da AOAC, European Honey Commission e Biachi (1981), respectivamente.

3. Resultados

Os resultados das análises físico-químicas dos méis de mandaçaia encontram-se na Tabela 1, e verificou-se que estão dentro dos parâmetros dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Paraná (ADAPAR, 2017) para todas as variáveis analisadas.

Tabela 01 – Resultados das análises físico-químicas de mel de Mandaçaia (*Melipona quadrifasciata quadrifasciata*) da cidade de Ponta Grossa- PR.

	Amostras			
Análises	1	2	3	DP
U (%)	29	29	28	0,005
CINZAS (%)	0,16	0,14	0,20	0,000
AR (%)	70	71	60	0,060
SA (%)	4,64	3,15	5,20	1,061
pH	3,28	3,79	3,32	0,283
HMF(mg/kg)	15	16	22	3,791
AT(cmol/kg)	60	24	40	18,036
AD (gothc)	2	2	4	1,154
COR	Âmbar	Âmbar	Âmbrar Escuro	-

U: umidade; AR: açúcares redutores; SA: sacarose aparente; HMF: hidroximetilfurfural; AT: acidez titulável; AD: atividade diastática

Fonte: Elaborado pelos autores.

4. Conclusão/ões

Com base nas análises, as amostras de mel de Mandaçaia estão dentro dos parâmetros para todas as variáveis analisadas. Isso destaca a importância dos regulamentos para garantir a qualidade, prevenir fraudes e manter o valor do mel.

Referências

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ (ADAPAR). Portaria n° 63 de 10 de março de 2017. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelhas Sem Ferrão para o estado do Paraná.**

ALMEIDA, M. M., VARGAS, T. **Avaliação da qualidade do mel por medidas analíticas In: Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas.** 1ª edição. São Paulo: Elsevier Brasil, 2016, v.1, p. 145-172.