

## Aspectos físico-químicos de mel de abelhas do gênero *Apis* na região de Caxias do Sul - RS

*Isabel Plínia Andrade DIAS<sup>1</sup>, Bruna Gasparin BOFF<sup>1</sup>, Jacinto da Silva ESTEVES<sup>2</sup>, Adriana Cibele de Mesquita DANTAS<sup>2</sup>, Junia Cápua NOVELLO<sup>2</sup>, Fernanda Magalhães STALLIVIERE<sup>3</sup>*

1. Bolsista Inicie - Uergs Unidade em Caxias do Sul - Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2. Professor Colaborador - Uergs Unidade em Caxias do Sul, 3. Professor Orientador - Uergs Unidade em Caxias do Sul.

E-mails: [isabel-dias@uergs.edu.br](mailto:isabel-dias@uergs.edu.br), [bruna-boff@uergs.edu.br](mailto:bruna-boff@uergs.edu.br), [jacinto-esteves@uergs.edu.br](mailto:jacinto-esteves@uergs.edu.br), [adriana-dantas@uergs.edu.br](mailto:adriana-dantas@uergs.edu.br), [junia-novello@uergs.edu.br](mailto:junia-novello@uergs.edu.br), [fernanda-stalliviere@uergs.edu.br](mailto:fernanda-stalliviere@uergs.edu.br)

Sabe-se que o mel está presente em grande parte dos alimentos consumidos atualmente, ainda que em quantidades pequenas, é produzido por pequenos produtores, e em Caxias do Sul, muitos destes apicultores são filiados a Associação Caxiense de Apicultores (ASCAP), cerca de 200 produtores, que vendem o mel para Caxias do Sul e Região. A avaliação das características físico-químicas do mel é de extrema importância, pois garante a qualidade deste alimento e segurança do alimento. Com os objetivos de avaliar os parâmetros físico-químicos dos meis entregues pela ASCAP de acordo com os padrões da legislação vigente (IN11/2000), quantificar e qualificar a produção de mel da região metropolitana de Caxias do Sul, foram analisadas, até julho de 2018, 30 amostras de mel de produtores comerciais e artesanais de Caxias do Sul e região, filiados à ASCAP. As amostras foram transportadas, devidamente armazenadas em potes plásticos de primeiro uso, transportadas em caixas de isopor e analisadas no laboratório de Química de Alimentos da Unidade da UERGS em Caxias do Sul, para os seguintes parâmetros: umidade, pH, HMF, cinzas, cor, umidade e açúcares redutores. Nas amostras analisadas, recebidas durante o período de janeiro a junho de 2018, verificou-se que não houveram diferenças significativas quanto aos itens analisados, mas que todas encontravam-se conformes para os parâmetros exigidos na legislação. Quanto à análise de pH, a média observada foi de 4,1. Para solutos solúveis e umidade, os meis encontravam-se dentro dos padrões exigidos pela IN11/2000, ressaltando que o maior valor de umidade encontrado (20% Umidade) foi em apenas uma amostra. Quanto a presença de HMF, na prova qualitativa os resultados foram negativos, contudo, na análise quantitativa (Espectrofotometria UV-VIS), constatou-se resultados que já indicavam envelhecimento do mel, isto é, presença de HMF em 23,52% das amostras (4/17). A qualidade dos méis poderão ser melhor avaliadas no decorrer do experimento, visto que, até o mês de dezembro de 2018, diferentes amostras serão entregues ao laboratório da UERGS e, assim, novas análises serão realizadas. A quantificação de volumes de mel produzido, está

sendo acompanhada juntamente com a ASCAP e estarão disponíveis ao final do ano de 2018.

Palavras-chave: mel, análise físico-química, parâmetros.