

VOCE CONHECE O HIDROMEL?

André Carlos Silva Pimentel¹, Carlos Frederico Silva da Costa², Camila Malerbo de Souza³, Rodrigo Alves de Siqueira⁴, Rafael Gomes da Paz⁴, Danielly Alessandra Botelho de Almeida Ferreira⁴, Brenda Vergetti Albuquerque Botelho⁴, Milena Oliveira de Andrade⁵, Robin César Barros da Silva⁴, Darcler Teresinha Malerbo-Souza⁶

¹Serviço de Tecnologia Alternativa, SERTA, Glória do Goitá, Pernambuco, Brasil; ²Técnico do Departamento de Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil; ³Graduanda em Ciências Biológicas, Centro Universitário Barão de Mauá; ⁴Graduando em Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil; ⁵Pós-graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil; ⁶Professora Adjunta do Departamento de Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Pernambuco, Brasil.

RESUMO: O hidromel é uma bebida fermentada a partir de mel e água, elaborada de forma artesanal e em pequena escala, podendo se constituir numa atividade econômica rentável para apicultores. O objetivo desse trabalho foi realizar uma pesquisa sobre a avaliação sensorial e a intenção de compra do hidromel. Este experimento foi conduzido no Departamento de Zootecnia, UFRPE, Recife, PE, em 2019. Após palestra teórico-prática sobre a produção de hidromel, para os alunos da Zootecnia, foi oferecida a degustação do produto. Após a degustação, um questionário foi aplicado a cada estudante e os dados obtidos foram utilizados na geração de gráficos. As notas médias atribuídas pelos avaliadores foram 6,8 (gostei regularmente) para aroma, 8,0 (gostei muito) para aparência, 7,5 (gostei muito) para sabor e 7,5 (gostei muito) como avaliação geral do hidromel, não apresentando diferença significativa entre homens e mulheres. Com relação ao conhecimento do produto, 53,0% dos entrevistados relataram conhecer o hidromel, sendo que entre os homens, 83,33% afirmaram já conhecer esse produto. Com relação à intenção de compra, tanto homens como mulheres, possivelmente comprariam o hidromel se estivesse disponível no mercado. Concluiu-se que a avaliação do hidromel é positiva, com altos índices de aprovação das características sensoriais, e a maioria compraria esse produto, caso o encontrasse disponível no mercado, sendo boa alternativa para gerar benefícios econômicos aos apicultores.

PALAVRAS-CHAVE: hidromel, intenção de compra, mel, produção

ABSTRACT: Mead is a fermented drink from honey and water, made in an artisanal way and on a small scale, and can be a profitable economic activity for beekeepers. The objective of this work was to carry out a research on the sensory evaluation and purchase intention of mead. This experiment was conducted at the Department of Animal Science, UFRPE, Recife, PE, in 2019. After a theoretical-practical lecture on the production of mead, the students of Animal Science were offered a tasting of the product. After the tasting, a questionnaire was applied to each student and the data obtained were used to generate graphs. The average scores given by the evaluators were 6.8 (liked it regularly) for aroma, 8.0 (liked it a lot) for appearance, 7.5 (liked it a lot) for flavor and 7.5 (liked it a lot) as an overall rating of the mead, showing no significant difference between men and women. With regard to

knowledge of the product, 53.0% of respondents reported knowing mead, and among men, 83.33% said they already knew this product. Regarding purchase intent, both men and women would possibly buy mead if it were available in the market. It was concluded that the evaluation of mead is positive, with high approval rates of sensory characteristics, and most would buy this product if it was available on the market, being a good alternative to generate economic benefits for beekeepers.

KEYWORDS: mead, purchase intent, honey, production

INTRODUÇÃO

O mel é um alimento produzido pelas abelhas melíferas (*Apis mellifera* L.), que pode ser obtido a partir do néctar das flores, das secreções de plantas ou de excreções de insetos. As abelhas coletam essas substâncias e as transformam em mel, que é armazenado, deixando madurar nos favos da colônia. É considerado um dos alimentos mais puros da natureza, apresentando em sua composição: água, glicose, frutose, sacarose, maltose, sais minerais, vitaminas, enzimas, hormônios, proteínas, ácidos, aminoácidos e fermento (Batista, 2004).

O aproveitamento do mel na fabricação de produtos alimentícios é uma forma de complementação da renda familiar para os apicultores, agregando valor aos produtos com tecnologias relativamente simples para a comercialização de produtos artesanais (Mattietto et al., 2006).

O hidromel é uma bebida reconhecida como das mais antigas consumidas pelo homem. Antigamente o seu uso era generalizado, mas o desenvolvimento das civilizações e dos recursos agrícolas desencadeou a substituição do hidromel por outras bebidas como o vinho. Na atualidade, o hidromel ainda é consumido em alguns países, tais como Inglaterra, Polónia, Alemanha, Eslovénia e, sobretudo, em países africanos, como a Etiópia e África do Sul. Produtos fermentados à base de mel são largamente conhecidos e consumidos na Europa. Entre os países da América Latina, se destacam a Argentina e a Bolívia. No Brasil, esses produtos ainda não são populares, talvez pela falta de conhecimento e/ou estudos tecnológicos para obtenção dos mesmos (Mattietto et al., 2006).

O hidromel é uma bebida derivada do mel que contém de 8 a 18% de etanol, resultante da fermentação alcoólica de mosto de mel diluído em água. É uma bebida com progressiva importância econômica devido ao aumento da demanda de produtos fermentados (Mendes-Ferreira et al., 2010).

O objetivo desse experimento foi realizar um teste de gosto e a intenção de compra do hidromel, buscando nova alternativa de renda aos pequenos apicultores.

MATERIAL E MÉTODOS

Este experimento foi conduzido no Departamento de Zootecnia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, PE, em 2019.

Após palestra teórico-prática sobre a produção de hidromel, para os alunos do curso de Zootecnia, foi oferecida aos participantes a degustação do produto. Após a degustação, um questionário foi aplicado a cada estudante e os dados obtidos foram utilizados na geração de gráficos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O hidromel avaliado era de sabor suave, sem nenhuma adição de especiarias ou frutas.

Com relação à idade, os entrevistados tinham, em média, 21 anos, sendo 57,7% do sexo feminino e 42,5% do sexo masculino.

Com relação ao aroma da amostra, avaliada pelos entrevistados do sexo masculino, observou-se, que 17,65% gostaram muitíssimo, 41,18% gostaram muito e 29,41% gostaram regularmente. Nas entrevistadas do sexo feminino, 30,43% gostaram muitíssimo, 52,17% gostaram muito e 8,70% gostaram regularmente. Comparando o sexo masculino e feminino, observou-se que as mulheres foram as que mais aprovaram o aroma da amostra de hidromel, que era adocicado.

Com relação à aparência da amostra de hidromel, observou-se que, para o sexo masculino 35,3% gostaram muitíssimo, 29,41% gostaram muito e 35,3% gostaram regularmente. Dentre as mulheres 26,09% gostaram muitíssimo, 52,17% gostaram muito e 13,04% gostaram regularmente. Comparando homens e mulheres, ambos aprovaram a aparência da amostra.

O sabor das amostras também foi avaliado. Observou-se que 29,41% dos homens gostaram muitíssimo do sabor do hidromel, 47,06% gostaram muito e 11,76% gostaram regularmente. Já as mulheres entrevistadas 30,43% gostaram muitíssimo, 26,09% gostaram muito, 17,39% gostaram regularmente e 8,70% gostaram ligeiramente. Entretanto, entre as mulheres, 8,70% foram indiferentes ao sabor do hidromel e 4,35% desgostaram ligeiramente e regularmente.

Então, no quesito sabor do hidromel, a aprovação das amostras foi maior para as mulheres entrevistadas comparados aos homens.

Como avaliação geral do hidromel, observou-se 29,0% dos homens entrevistados gostaram muitíssimo, 47,06% dos homens gostaram muito. Entretanto, entre as mulheres, nenhuma avaliou “gostei muitíssimo” na avaliação geral do hidromel. A avaliação das mulheres foi, preferencialmente, gostei muito 17,39% e gostei regularmente 26,09%.

E, por último, as perguntas foram se o entrevistado conhecia e compraria hidromel. Observou-se que 76,47% dos homens conheciam o produto e 37,50% certamente comprariam o hidromel. Entre as mulheres, 72,73% conheciam o hidromel e 52,0% certamente comprariam o produto.

CONCLUSÕES

A avaliação do hidromel é positiva, tanto para homens quanto para mulheres, havendo apenas 4,35% dos entrevistados que desgostou do produto e muitos certamente comprariam hidromel, se ele estivesse disponível no mercado. O hidromel é boa alternativa para agregar valor para apicultores que produzem mel.

LITERATURA CITADA

- BATISTA, C. A **Natureza é o meio. Almanaque Rural Apicultura**, n.1, São Paulo, p.64, 2004.
- MATTIETTO, R.A., LIMA, F.C.C., VENTURIERI, G.C., ARAÚJO, A. A. Tecnologia para obtenção artesanal de hidromel do tipo doce. **Comunicado Técnico 170**. Belém: Embrapa, 2006.
- MENDES-FERREIRA, A., COSME, F., BARBOSA, C., FALCO, V., INÊS, A., MENDES-FAIA, A. Optimization of honey-must preparation and alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* for mead production. **International Journal of Food Microbiology**, v.144, p.193–198, 2010.