



VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DO MEL DE ALGUMAS REGIÕES BRASILEIRAS

Fucitalo, S.M.¹; Premisleaner, T.P.R.¹; Silva, J.S.²; Martins, E.A.³; Praxedes, L.A.⁴;
Bach, E.E.⁴

^{1*} Depto. Saúde, IC Curso Nutrição - UNINOVE; ²Depto. Saúde, IC Curso de Ciências Biológicas - UNINOVE; ³Depto. Saúde, Profa. do Curso Nutrição - UNINOVE; ⁴Depto Saúde, Profa. e Pesq. - UNINOVE. Rua Dr. Adolfo Pinto, 109, Barra Funda, CEP 01156-050, São Paulo, SP. email: lapraxedes@uninove.br

O mel de abelhas contém açúcares em alta concentração proveniente do néctar das flores sendo considerado um alimento natural com propriedades medicinais reconhecidas. O mel é amplamente comercializado e a principal forma de falsificação consta da adição de açúcar comercial ou dextrinas, promovendo mudança na palatabilidade e problemas na saúde do ser humano. O objetivo do estudo foi avaliar a pureza em quatro amostras de mel que foram obtidas de: 1) produtor de Piedade - SP; 2) adquirida em Vargem Grande Paulista - SP, sem rótulo; 3) adquirida em Colinas do Tocantins - TO e 4) produtor de Poções - BA, sem rótulo. Para a análise foram verificadas as propriedades químicas quanto à presença de açúcares redutores, proteínas e acidez total. Os resultados obtidos demonstraram que a quantidade de proteínas/mL nas respectivas amostras foram 88,9; 72,6; 150,8 e 154,8mg de proteínas/mL. Quanto à acidez, apenas a amostra obtida de Poções estava acima do permitido pelas normas (Brasil, 2000) indicando alteração do produto. Em relação à análise dos açúcares redutores, o mel pode ser classificado de acordo com sua origem, em mel floral (65g/100mL) e mel de melato (61g/100mL). Nas amostras de Piedade e Colinas do Tocantins foram detectadas 66g/100mL indicando serem mel floral, já as de Vargem Grande Paulista e Poções apresentaram 61g/100mL, sendo mel de melato. Ao quantificar os monossacarídeos livres foi possível observar que amostras de Vargem Grande Paulista e Poções apresentaram aproximadamente 0,30g/100mL, enquanto as amostras de Piedade e Tocantins apresentaram apenas traços. A varredura no espectro demonstrou que a amostra de Piedade apresentou 6 picos de compostos, enquanto a de Colinas do Tocantins apenas 4 picos, sendo leituras aproximadas quando comparadas com amostras de Poções e Vargem Grande Paulista, as quais foram diferentes por apresentarem menor número de substâncias. Todos os resultados confirmaram que o mel de Piedade e Colinas do Tocantins devem ser puros, enquanto que o de Vargem Grande Paulista e Poções sofreram adulterações.

Área: Química e Análise de Alimentos