



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MÉIS DE ABELHA COMERCIALIZADOS EM TERESINA-PI

Reis, D. C. C.¹; Silva, F. W. S.¹; Sousa, P. S.¹; Silva, E. F.¹; Silva, M. J. M.¹;
Nascimento, A. M. C. B.¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Praça da
Liberdade, N 1597, Centro. Teresina, Piauí – Brasil. reis.dilson@hotmail.com

As características físico-químicas do mel de abelha ainda são pouco conhecidas, principalmente nas regiões tropicais, onde a flora apícola é bastante diversificada. Embora seja um produto que apresente elevado grau de resistência à proliferação de microrganismos, a ação de fatores externos, como ambientais, condições de manipulação e estocagem, pode influenciar negativamente em sua qualidade final. Sendo assim, esta pesquisa teve por objetivo a avaliação das características físico-químicas e microbiológicas do mel de abelha não inspecionado comercializado no centro da cidade de Teresina-PI. . O método abordado nesta pesquisa utilizou as análises físico-químicas do IAL (2008) e seguiu as recomendações da APHA (1992) nas análises microbiológicas. Obtiveram-se os resultados de todas as amostras dentro do padrão para acidez. Os teores de vitamina C apresentaram-se em intervalo de 1,23 a 5,12 mg de ácido ascórbico por 100g de mel. Apenas duas amostras ultrapassaram o limite de umidade. Nenhuma amostra apresentou cinzas fora do exigido pela legislação brasileira. O pH de três amostras mostrou-se fora da faixa estabelecida na legislação. Todas as amostras de mel de abelha encontraram-se fora do padrão para açúcares redutores. Já para os açúcares não-redutores apenas duas amostras estavam em conformidade com a legislação. Os valores obtidos na análise de coliformes totais e termotolerantes encontraram-se abaixo de 3,0 NMP/g, essa contaminação pode ser resultante de prática de manipulação deficiente. Na verificação de bolores e leveduras somente uma amostra apresentou crescimento de $1,0 \times 10^{-2}$ UFC/g, muito próximo ao encontrado em outros estudos. Alguns destes méis apresentaram-se fora dos padrões exigidos por lei em um ou outro parâmetro físico-químico. No entanto, os méis analisados não oferecem risco microbiológico à saúde do consumidor e não compromete a saúde pública.