

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE MÉIS DE ABELHA *Apis mellifera* COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE OURICURI - PE

Társio Thiago Lopes Alves¹; Janeanne Nascimento Silva²; Juliana Cantalino dos Santos¹;
Rozangela Maria Pereira³; Iris Maria Silva³; Sergio Eduardo de Holanda Alencar³; Josias
Lopes Valgão³

¹ Professor (a) do Curso Técnico em Agroindústria do IF. SERTÃO-PE, Campus Ouricuri, Estrada do Tamboril, S/N, Zona Rural, CEP 56.200-000, (87) 8125-2473, Ouricuri - PE;

² Professora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da FATEC - Cariri, R. Professora Francismar Roque, Triângulo, S/N, CEP 63050-530, (88) 3566-4051, Juazeiro do Norte – CE;

³ Aluno (a) do Curso Técnico em Agroindústria do IF. SERTÃO-PE, Campus Ouricuri, Estrada do Tamboril, S/N, Zona Rural, CEP 56.200-000, (87) 8125-2473, Ouricuri – PE.

RESUMO

Sendo o mel um produto usualmente consumido *in natura*, os cuidados durante a colheita e extração devem ser observados considerando que não haverá nenhum processo capaz de eliminar ou reduzir microorganismos patógenos ou deteriorantes, se estiverem no produto. A falta de cuidado pode comprometer a qualidade do mel de forma irreversível e inviabilizar a sua comercialização. O presente estudo tem como objetivo avaliar a qualidade dos méis de *Apis mellifera* comercializados no Município de Ouricuri, PE. Foram adquiridas cinco (05) amostras de méis de abelha com cerca de 700g (500ml) por amostra no comércio local para cada meio de comercialização (feiras livres, redes de supermercados e apicultores). Durante a coleta, foram observadas previamente as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comerciais, tipos e higienização das embalagens, bem como a presença e informações dos rótulos. Posteriormente, foram realizadas as análises microbiológicas e físico-químicas. Os dados foram analisados por meio de análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey (5%). O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado, com 3 tratamentos (locais de comercialização), com cinco repetições. Todas as amostras estavam isentas de microorganismos patógenos (Coliformes Totais e Termotolerantes, além de Bolores e Leveduras). As análises físico-químicas mostraram que 53,33% das amostras têm a cor âmbar e que algumas características estavam com valores acima do permitido pela legislação, como: acidez (13,33%), umidade e HMF (6,67%), cinzas e sacarose (40%), açúcares redutores (20%) e sólidos insolúveis (100%). Observou-se que os méis oriundos de feira livres tiveram 62,5% dos parâmetros em não conformidade com a legislação, supermercado 25% e apicultores 75%. Apenas as amostras de supermercados tinham rótulos, entretanto, fora da conformidade. Conclui-se que mesmo o mel sendo resistente à ação de microorganismos, deve-se ter cuidados com boas práticas de fabricação desde o campo até a unidade de extração, a fim de que o mesmo não se torne impróprio ao consumo humano.

Palavras-chave: abelha africanizada, controle de qualidade e mel