

CONTROLE DA QUALIDADE DE MEL PRODUZIDO E OU COMERCIALIZADO NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

Fernanda De Oliveira Coaresma (fernanda_coaresma@hotmail.com);

Gabriella Lopes Moro (gabilomo@hotmail.com);

Silvia Maria Martelli (silviamartelli@ufgd.edu.br);

Euclides Reuter De Oliveira (euclidesoliveira@ufgd.edu.br);

Elda Barrios De Azambuja Silva (eldabasilva@hotmail.com).

O mel é considerado um fluido viscoso, aromático e doce, elaborado por abelhas a partir do néctar e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, principalmente de origens florais, os quais, depois de levados para a colmeia pelas abelhas, são amadurecidos por elas e estocados no favo para sua alimentação. Dentre os produtos fornecidos pelas abelhas, o mel é sem dúvida o mais conhecido e difundido. Com sua variedade de cores e sabores é provavelmente o mais interessante ingrediente e adoçante que pode ser utilizado na produção de bebidas. O mel é constituído, essencialmente, por diferentes açúcares, com predominância de glicose e frutose, que compõem cerca de 70% do total de carboidratos, além de contribuírem na sua doçura. Segundo a IN nº11 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o mel não deve conter nenhum tipo de substância estranha a sua composição original. É expressamente proibida a adição de qualquer tipo de produto ou substância ao mel alvorada. A partir desta informação, amostras foram adquiridas no comércio de algumas cidades do estado como: Dourados, Nova Alvorada, Maracaju e Jardim e também de alguns assentamentos de Aparecida do Taboado, Itamarati e Nova Alvorada. O principal objetivo deste projeto e sua interface extensionista se concentra na avaliação da qualidade do mel produzido nos assentamentos e os comercializados nos estabelecimentos do Estado, analisando diferentes marcas de mel, podendo dar um retorno aos produtores dos assentamentos sobre a qualidade do mel que estão produzindo, conferindo se houve adulteração e por fim, comparar com a tabela nutricional de cada amostra, para verificar se os produtores seguem corretamente as normas estabelecidas pelo MAPA. Foram realizadas análises físico-químicas, que indicam se houve ou não algum tipo de adulteração no mel, de seis amostras adquiridas no estado. Os resultados foram comparados com a legislação em vigor no país e literatura científica. As análises realizadas para avaliação de alguns parâmetros de qualidade do mel foram: Determinação de Xarope de Amido Hidrolisado (X.A.M.H.), Reação de Lugol e Fermento diastático (ID). As amostras foram analisadas em triplicada e os resultados apresentados foram obtidos por média aritmética. Na análise X.A.M.H, todas as amostras avaliadas apresentaram resultado negativo, indicando que não houve adulteração. Já na análise Reação de Lugol, também todas as amostras apresentaram resultado negativo, indicando que também não houve adulteração das amostras avaliadas. E na análise de Fermento diastático, as amostras 3, 6 e 7 apresentaram resultado positivo, indicando assim, que houve adulteração da amostra.

Palavras-chave: Mel, Adulteração, Qualidade.