III Congresso Internacional de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento

20 a 22 de outubro de 2014

CIÊNCIA E TECNOLOGIA PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL

EPB1127

AVALIAÇÃO DO TEOR DE MINERAIS EM MÉIS ANALISADAS NO ANO DE 2014 NO CENTRO DE ESTUDOS APÍCOLAS (CEA) – UNITAU

NITYANANDA MOREIRA CUSTÓDIO
HANA DE MELLO GOEDERT
TATIANA FERREIRA DE CARVALHO
MARILIA HIDALGO UCHÔAS
JOÃO CARLOS NORDI
nityacustodio@gmail.com
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (BACHARELADO) MATUTINO
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ

ORIENTADOR(A)
LIDIA MARIA RUV CARELLI BARRETO
UNIVERSIDADE DE TAUBATÉ

RESUMO

O mel é considerado um fluido viscoso, aromático e doce elaborado por abelhas a partir do néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos, principalmente de origens florais, os quais, depois de levados para a colméia pelas abelhas, são amadurecidos por elas e estocados no favo para sua alimentação. Ele possui propriedades nutricionais e terapêuticas. É um produto alimentício mundialmente utilizado por possuir grande valor nutricional, fonte de energia e por sua característica medicinal, que confere resistência imunológica, antibacteriana, anti-inflamatória, ação antioxidante, analgésica, sedativa e expectorante. O mel é composto por açúcares, ácidos orgânicos, enzimas, vitaminas, flavonóides, minerais e uma extensa variedade de compostos orgânicos, que contribuem para sua cor, odor e sabor. Sua qualidade e composição físico-química variam de acordo com o tipo de florada, condições climáticas, estágio de maturação, espécie de abelha que o produz, fontes vegetais do qual é derivado, solo, processamento e armazenamento. O mel pode apresentar concentrações variáveis de minerais, como descrito acima. Os minerais influem diretamente na coloração do mel, estando presentes em maior concentração nos méis escuros, em comparação com os claros. Os minerais têm importante papel no organismo humano, atuando de várias formas dependendo do tipo de mineral que é utilizado por nossas células para efetuar processos que são essenciais em nosso corpo. Alguns participam de forma direta ou indireta na formação de ossos e dentes, outros promovem o funcionamento adequado de muitos sistemas do corpo além de auxiliarem as vitaminas e enzimas nas reações de processos metabólicos. O estudo tem como objetivo analisar a qualidade que eles possuem, avaliando as amostras de méis enviados ao CEA, Laboratório de Analises Físico-químicas, do Centro de Estudos Apícola, da Universidade de Taubaté, no período de 2014. No estudo foram analisadas 37 amostras, utilizando a metodologia aplicada pelo Instituto Adolfo Lutz, empregando-se o seguinte procedimento: pesou-se 2g da amostra de mel, foi anotado o resultado, em um cadinho previamente seco, frio e tarado. Após isso, dentro do exaustor, carbonizou-se o mel na manta aquecedora. Fez-se a incineração do material em mufla de 550ºC por 2 horas. Esperou-se cerca de 4 horas para o resfriamento da mufla e do material. Depois o cadinho com o mel incinerado ficou no dessecador por 15 a 30 minutos, até ter atingido a temperatura ambiente. Em seguida, foi pesado o cadinho mais amostra e anotado o valor exato. Após isso se utilizou o cálculo para aferição da porcentagem de minerais, onde o valor não poderia exceder 0,6%. O resultado atingido demonstrou que 21 amostras estavam dentro do parâmetro de normalidade, enquanto 16 amostras excederam esse padrão. Conclui-se que 56,75% das amostras estavam de acordo com a Instrução Normativa N° 11, de 20 de outubro de 2000, segundo o Ministério da Agricultura e Abastecimento, enquanto que 43,25% não estavam de acordo com essa legislação, ou seja, não poderiam ser comercializados.