

CONTROLE DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO MEL PRODUZIDO NO RS

Autor: Natália Medeiros Funke

Coautor (es): Aroni Sater; Liris Kindlein

Coordenador: Guiomar Pedro Bergmann

A apicultura é uma importante atividade que vem crescendo no Rio Grande do Sul e eleva o Brasil à condição de exportador de mel. O controle da qualidade do mel garante ao consumidor as características originais do produto e fortalece os apicultores da agricultura familiar. Assim, é importante garantir as características físico-químicas do mel comercializado e o cumprimento dos requisitos técnicos estabelecido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do mel da normativa nº11 (20 outubro 2000). Dentre as análises físico-químicas que influenciam a qualidade do mel, destacam-se os valores de pH, de acidez e o teor de umidade. A determinação do pH ainda não é requisitada pela legislação vigente no Brasil, porém é um indicador de qualidade podendo influenciar na velocidade de formação do hidroximetilfurfural, formado no processo de desidratação. A acidez influencia o sabor do mel e deve ser de no máximo 50 meq.Kg⁻¹. O teor de umidade, de acordo com a legislação vigente, deve ser de no máximo 20%, e altos índices podem ocasionar um processo fermentativo. Portanto, o presente projeto de extensão objetiva a realização de análises físico-químicas de méis de produtores agrofamiliares do RS, servindo como suporte técnico para comercialização legal dos produtos, garantindo segurança ao consumidor. As análises foram realizadas em 94 amostras de mel segundo metodologia preconizada pela legislação brasileira (MAPA). O valor médio de pH foi de 4,07. O valor médio da acidez foi de 21,07; sendo que 1% das amostras apresentou valor de acidez acima de 50 meq.kg⁻¹, cujo laudo foi conclusivo como amostra inapta para consumo humano. O valor médio da umidade foi de 18,38 % (amplitude 16,5%-25%) ultrapassando o limite recomendado pela legislação em 4,25% das amostras. Nesse sentido o projeto incentiva e apoia a agroindústria familiar do estado, garantindo a qualidade do mel e a saúde consumidor.