



## Análises físicas de mel

Thaís Carla Dal Bello, Andréia Dalla Rosa, Angélica Cavalheiro, Cátia Erig, Giniani Carla Dors, Luana Machado, Maria Manuela Camino Feltes, Mario Lettieri Teixeira

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** andreidr@bol.com.br

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA,2000) entende-se por mel, o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas da mesma, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. A composição física e química e as características sensoriais do mel podem sofrer variações de acordo com a sua origem floral, localização geográfica, pluviosidade, insolação e época da colheita. Dentre as análises físicas para a verificação da qualidade, considera-se: a)umidade, medida em refratômetro e o teor calculado através da tabela de Chataway a 20 °C, sendo que o máximo permitido pela legislação é 20%; b)densidade, que permite determinar a relação entre a massa de uma unidade de volume da amostra a 25 °C e a massa de uma unidade de volume de água a 25 °C, medida em picnômetro e podendo variar entre 1,40 a 1,44 (g/cm<sup>3</sup>); e c)viscosidade, que é a resistência interna de um fluido ao fluxo, e em méis varia entre 13,6 e 420 (P), sendo que, apesar da sua importância, a viscosidade dos méis não constitui critério de avaliação nas legislações vigentes. Atualmente existe uma grande preocupação dos consumidores em adquirir mel com qualidade e apto para consumo, por isso o objetivo deste trabalho foi analisar as propriedades físicas de amostras de mel produzidas na região do Alto Uruguai Catarinense. Este trabalho foi realizado com amostras oriundas do entreposto de mel localizado no IFC – Concórdia, e analisadas no Laboratório de Bromatologia desta instituição, seguindo os padrões descritos no Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2005) e MAPA (2000). As determinações foram realizadas em triplicata, sendo avaliado o teor de umidade, densidade e viscosidade. Das 34 amostras analisadas, a umidade variou entre 16,2 a 21 %, a densidade variou entre 1,39 e 1,44 g/cm<sup>3</sup> e a viscosidade de 21,86 a 548 P. Dentre as amostras analisadas, apenas uma excedeu os limites de umidade e densidade preconizados pela legislação, sendo a mesma amostra para os dois parâmetros. Em relação à viscosidade, apenas duas amostras ficaram acima dos valores reportados na literatura. Através das análises realizadas, pode-se constatar que, das 34 amostras analisadas, 97% encontram-se aptas ao consumo, considerando-se os parâmetros avaliados.

**Palavras-chave:** mel. viscosidade. umidade