

Parâmetros de qualidade de méis de *Tetragonisca angustula*

Michelle Cristina Toledo¹ (IC), Angela Ramalho Custodio¹(PQ), Maria Cristina Marcucci²(PQ)
Regina Mara Silva Pereira²(PQ)

¹ Natural Labor Análises e Pesquisas Ltda. Rua Lauro Vanucci, 1020, Jardim Santa Candida, Campinas, SP, Cep 13087-548, ² Laboratório de Produtos Naturais do Programa de Pós-graduação em Farmácia, Universidade Bandeirante de São Paulo, UNIBAN, Rua Maria Candida, 1813, Vila Guilherme, São Paulo, SP, Cep 02071-013, *e-mail: crismarcucci@naturalab.com.br

Palavras Chave: Instrução normativa, mel, jataí, qualidade.

Introdução

Os parâmetros de qualidade de méis comerciais no Brasil são determinados pela Instrução Normativa no. 11 (20/10/2000) do Ministério da Agricultura (MAPA). Estes parâmetros norteiam o comércio interno no país e também a exportação do produto. Entretanto, não existe nenhuma legislação vigente para a determinação destes parâmetros em méis de abelhas nativas, como por exemplo a jataí (*Tetragonisca angustula*). O mel de abelhas sem ferrão, principalmente o de jataí é muito apreciado pelo seu sabor peculiar e por suas propriedades medicinais, popularmente conhecidas. Países como México, Guatemala e Venezuela já possuem propostas para o controle de qualidade de méis de abelhas nativas². Apesar de sua popularidade, o mel é passível de adulteração com glicose comercial e açúcares e no caso de méis de jataí, como a população desconhece o seu sabor original, a adulteração é facilitada. No presente trabalho, foram avaliados os parâmetros: umidade (refratometria), sólidos insolúveis (gravimetria), minerais (calcinação), açúcares redutores, sacarose aparente e acidez (volumetria), hidroximetilfurfural (HMF)¹ (CLAE) e atividade diastásica (cinética por UV-Vis, 660 nm).

Resultados e Discussão

Vit *et al.* (1994)² estabeleceram parâmetros de qualidade de méis de abelhas nativas Venezuelanas, os quais concluíram que parâmetros de legislações por exemplo do MERCOSUL (nos quais está baseada a Instrução Normativa) muitas vezes não se aplicam aos méis de abelhas nativas, havendo a necessidade de estabelecê-los para este produto. Jordão³ apontou alguns destes parâmetros para méis brasileiros de jataí. A tabela 1 mostra os resultados obtidos nas nossas análises para méis de jataí, comparados aos da literatura.

Tabela 1. Parâmetros físico-químicos de qualidade de méis de abelhas jataí

Análise	Resultados*	Vit <i>et al.</i> ²	Jordão ³
Umidade (%)	25,4±0,1	Máx. 30	25,1
Sólidos insolúveis (%)	0,04±0,02	-	0,17
Minerais (%)	0,33±0,02	Máx. 0,5	-
Açúcares redutores (%)	72,89±0,88	Min. 50	61,81
Sacarose aparente (%)	5,80±0,93	Máx. 6,0	-
Acidez (mEq/Kg)	39,62±0,12	Máx. 85	31,66
HMF (mg/Kg)	1,43±0,53	Máx. 40	-
Atividade diastásica	50,48±1,94	Min.3,0	-

* Baseados na Instrução Normativa no. 11 (20/10/2000). (-) Parâmetro não considerado pelo autor.

Conclusões

Os dados encontrados em nossos estudos mostram uma similaridade com os descritos por Jordão³. Entretanto, alguns deles são discrepantes em relação aos relatados por Vit *et al.*². Esta discrepância se deve ao fato de estes autores terem investigado méis de outras abelhas nativas, que não a jataí. Portanto, vemos uma grande necessidade de se padronizar os parâmetros de qualidade de méis de abelhas jataí e propôr ao Ministério da Agricultura a sua inserção em legislação específica.

Agradecimentos

CIATEC (Cia. do Polo de Desenvolvimento de Alta Tecnologia de Campinas).

¹ Wooton, M., *J.Aplic.Res.* **2000**, 24,120.

² Vit, P., Bogdanov, S., Kilchenmann, V., *Apidologie* **1994**, 25, 278.

Sociedade Brasileira de Química (SBQ)

³ Jordão, MC., Quando você menos espera elas estão aí: Jataí, **1998**, 1ª. Ed. (editado pelo autor).