

Avaliação da qualidade de méis produzidos por *Apis mellifera* no município de Brejo, região semi-árido maranhense.

Nayara Nojosa Aguiar (PQ)¹ Maria Célia Pires Costa (PQ)*

¹Graduada Química Licenciatura, Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)

*Dep. de Química e Biologia do CECEN da UEMA, Campus Universitário Paulo VI, C.P.09, Tirirical, CEP65055-970 São Luís-MA celiacosta@prof.elo.com.br

Palavras Chave: Mel, *Apis mellifera*, apicultura.

Introdução

A região do Semi-Árido do Estado do Maranhão possui terras com um excelente pasto apícola, sem contaminação química, produzindo assim um excelente mel orgânico. Contudo, as características físico-químicas de maturidade dos méis dessa região, ainda não são conhecidas, necessitando de caracterização. Para sanar esse entrave tecnológico, o presente estudo teve por objetivo analisar as características físico-químicas de umidade, açúcares redutores e sacarose aparente dos méis de *Apis mellifera* produzidos no município de Brejo pertencente à região do Semi-Árido Maranhense, a fim de verificar a sua qualidade e a adequação aos parâmetros de identidade definidos pela legislação vigente.

Resultados e Discussão

Foram coletadas amostras de mel do município de Brejo da região do Semi-Árido Maranhense, nos povoados de: Jaguarema, Riacho do Meio, Patos, Boca da Mata, Jenipapo. Sendo quatro retiradas assepticamente das colméias e quatro obtidas diretamente dos apicultores. As análises que determinam a maturidade dos méis (umidade, açúcares redutores e sacarose aparente) seguiram as metodologias CAC (1990)¹ e AOAC (1998)². Todas as análises foram realizadas em triplicata. As análises das amostras coletadas assepticamente apresentaram os seguintes resultados: umidade: 17,81-18,81%; açúcares redutores: 77,24-79,87%; sacarose aparente 1,52-3,28%. Enquanto as análises das amostras obtidas diretamente dos produtores apresentaram os resultados: umidade: 19,01-19,96%; açúcares redutores: 71,02-79,96%; sacarose aparente 2,38-2,58%. Todos os resultados obtidos foram comparados com os limites estabelecidos pela legislação (Brasil, 2000)³ que determina para méis de *Apis mellifera* o máximo de 20% para umidade, mínimo de 65% para açúcares redutores e máximo de 6% para sacarose aparente. A partir desses resultados pôde-se observar que todas as amostras estão dentro dos padrões estabelecidos.

Conclusões

Todas as amostras de méis coletadas com assepsia e todas as amostras coletadas pelos produtores apresentaram valores dentro dos referenciados na literatura e se enquadram dentro dos padrões de qualidade exigidos pelo Ministério da Agricultura, para a comercialização do mel. Os resultados aqui apresentados mostram: 1. que o município de Brejo, da região do Semi-Árido do Estado do Maranhão, é indicado para a produção de mel de boa qualidade com grande valor comercial; 2. a produção de mel nessa região de população altamente carente pode representar um importante fator de geração de emprego e produção de renda.

Agradecimentos

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA.

¹CAC - CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. **Official methods of analysis.** vol. 3, supl. 2, ed. 1990.

²AOAC. Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis.** 1998.

³BRASIL. Ministério de Agricultura e do Abastecimento. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 62, de 26 de agosto de 2003. DOU n° 204, seção 1, p. 15-17, 23/10/2000.