

Estudo do Mel do Parque Natural de Montesinho

M.L.F. Estevinho, A.M.M. da Rocha

Escola Superior Agrária de Bragança, 5300 Bragança - Portugal

Desde a Antiguidade que o mel é conhecido como alimento natural. Substância açucarada produzida pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções provenientes de outras partes vivas das plantas ou que se encontram sobre elas e que as abelhas recolhem, transformam e combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia (Norma Regional Europeia-1969).

Com vista à definição das características deste produto regional com Denominação de Origem Protegida, neste trabalho e dando resposta às preocupações actuais a nível europeu nesta matéria, analisaram-se alguns dos principais parâmetros físico-químicos, análises polínicas e microbiológicas no sentido de avaliar em termos qualitativos o mel desta região, tendo em consideração que os factores climáticos e tróficos determinam as características do produto.

Numa primeira abordagem podemos concluir que as principais plantas de interesse melífero na região são : a arça (*Lavandula stoechas* subsp. *sampciiana*), os tomilhos (*Thymus* spp.), o castanheiro (*Castanea sativa*), as urzes (*Erica* spp.) e ainda o carvalho (*Quercus pyrenaica*) que fornece grande quantidade de melada. Trata-se de um mel monofloral, havendo predominância de uns pólenes em relação aos outros.

No que diz respeito às características físico-químicas o mel do Parque Natural de Montesinho apresenta características que o situam dentro das Norma Portuguesa (NP-1307 de 1983).

O teor em água encontra-se muito próximo dos valores óptimos (17%-18%).

Os valores determinados para o teor em cinzas foram relativamente elevados, embora se situem dentro os limites definidos pela Norma Portuguesa.

Os valores da condutividade eléctrica nas várias amostras analisadas estão correlacionados com os obtidos para o teor em cinzas.

Os valores de pH e da acidez obtidos, não são permissivos ao desenvolvimento da maior parte dos microrganismos, tal como foi confirmado pela análises microbiológicas efectuadas, pois todos os parâmetros analisados apresentavam valores negativos, favorecendo uma boa conservação do mel, não correndo o risco de fermentar.

A actividade diastásica e o teor em HMF (Hidroximetilfurfural) apresentaram valores muito reduzidos, alguns deles não detectados por técnicas analíticas sensíveis, indicando que o mel é recente ou pouco aquecido e de boa qualidade.

Os resultados obtidos sugerem que o Mel do Parque Natural de Montesinho é um produto de qualidade apresentando características próprias e homogéneas que justificam a sua tipificação e criação de Denominação de Origem Protegida.

Bibliografia

CAMPOS MG (1988). Contribuição para o estudo do mel, pólen, geleia real e própolis. Provas de aptidão pedagógico - científico. Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra.

CARRETERO JL (1989). *Análisis polínico de la miel*. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

GONNET M (1985). L'analyse des miels, description de quelques méthodes de contrôle de la qualité. *Bul. Tech. Apic.* 54 (13) : 17-36.

LOUVEAUX J (1985). Le miel. *Cah. Nutr. Diet.* 20 (1): 57-70.

NORMA PORTUGUESA NP - 1307 - Mel - Definição, classificação e características, 1983.

NORME RÉGIONALE EUROPÉENNE Recommandé pour le Miel, 1969, FAO/OMS.

ORTEGA SADA JL (1987). *Flora de interes apicola y polinizacion de cultivos*. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

PENA FERREIRA MR. FERREIRA MA (1989). Ensaio de estabilidade do mel. *Revista Portuguesa de Farmácia* 39 (3): 113 - 118.

WHITE JW (1979). Spectrophotometric Method for Hydroxymethylfurfural in Honey. *J. Assoc. Off. Anal. Chem.* 62 (3): 509 - 526.