

OPY

O APICULTOR



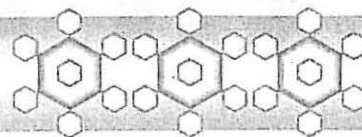
REVISTA DE APICULTURA

ISSN - 0873-2981 - ANO 12 N.º 54 - Out. / Dez. 06 - € 4 (iva incl.)

- **Apidologia**
- **Criação de Rainhas**
- **Redução de Toxicidade através da Acção do Própolis**

PORTUGUESE
BEEKEEPING
MAGAZINE

Resumos da Conferência



Um Levantamento das Propriedades Físico-Químicas do Mel Português

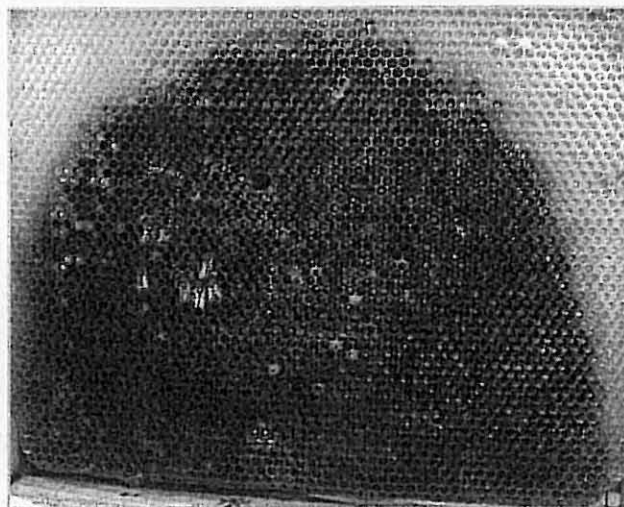
H. Garção, S. Fonseca e M. Vilas-Boas
Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária de Bragança,
Campus de Santa Apolónia, 5300-955 Bragança, Portugal

O mel é um produto natural, proveniente da “mãe” natureza e fruto do esforço de pequenos seres vivos - as abelhas. Interveniente na alimentação humana, face ao seu contributo energético e medicinal que nos proporciona é hoje em dia, e desde a antiguidade, tema de diversos temas de investigação, de forma a desvendar profunda e detalhadamente a sua constituição, bem como, eventuais aplicações terapêuticas cada vez mais eficazes e alternativas ao combate das enfermidades a que a saúde humana está constantemente exposta.

A prossecução do presente estudo, dirige-se para o conhecimento das características físico-químicas dos méis provenientes do território nacional, que nos permitem proceder à tipificação e aferir a qualidade de cada um deles. As características do mel dependem de vários factores nos quais se destaca a flora, aquando da extracção do néctar por parte das abelhas, sendo esta reflectida posteriormente na sua composição. A concretização deste tema só foi possível, graças ao apoio da FNAP e seus associados, que nos disponibilizaram 166 amostras de mel, provenientes de 30 associações de apicultores de distintos pontos do país.

O estudo recaiu em parâmetros como a humidade pH, acidez livre, lactonas e acidez, diastase e os açúcares (frutose, glucose e sacarose) avaliados por cromatografia líquida, HPLC, recorrendo aos métodos e normas definidas pela IHC (Comissão Internacional do Mel). Foram ainda determinados outros parâmetros como a cor e os fenóis totais, segundo o método modificado de Folin-Ciocalteu.

A conjuntura dos dados obtidos e sua análise permitiu-nos concluir que no âmbito nacional se encontram méis de todas as colorações não se identificando uma predominância evidente de



escuras ou claras. No entanto, a sua distribuição no país segue a orografia, encontrando-se os escuros nas regiões montanhosas, norte e centro de Portugal continental, e os claros ao longo do litoral e nas regiões do sul. A variabilidade da condutividade eléctrica e a acidez seguem o comportamento da cor devido à dependência entre estas propriedades e o índice iónico/mineral do mel, observando-se valores de condutividade e acidez mais elevados para os méis mais escuros. Um pequeno número de amostras revelou valores de condutividade abaixo de $0,8 \text{ mscm}^{-1}$, característico dos méis de melada, e corroborado pelos baixos valores de açúcares redutores obtidos. Para os fenóis, verifica-se que os teores elevados apenas se encontram presentes em méis de cor escuras.

Este estudo encontra-se ainda em execução pelo que a análise global da variação das propriedades físico-químicas do mel português será complementada pela análise do perfil de açúcares e pela correlação físico-química versus botânica nas diversas regiões do continente.