

III Congresso Ibérico de Apicultura



13-15 Abril 2014
Mirandela - Portugal

Livro de resumos

Título: **III Congresso Ibérico de Apicultura**
Editores: **Miguel Vilas-Boas, Luís Guimarães Dias, Luís Miguel Moreira**
Fotografia: **Luís Miguel Moreira (Associação de Apicultores do Parque Natural de Montesinho)**
Publicado por: **Instituto Politécnico de Bragança**
Impressor: **Midoel – Publicidade & Gráfica Lda – Macedo de Cavaleiros**
Número de cópias: **150**
Design: **Serviços de Imagem do Instituto Politécnico de Bragança**
Data: **Abril 2014**
Depósito legal: **373940/14**
ISBN: **978-972-745-165-4**
Tópicos: **As ameaças à sanidade das colónias – dos pesticidas às doenças, parasitas e predadores**
A genética e o melhoramento como ferramentas para uma melhor gestão e conservação da abelha ibérica
Qualidade e inovação como fatores de promoção e diversificação das produções apícolas
Novas ferramentas para uma apicultura cada vez mais competitiva

Organização



Promotores



Parceiros



Produção de hidromel utilizando mel de *Melipona scutellaris*

Samira Peixoto¹, Carlos Alfredo Carvalho¹, Leticia M. Estevinho²

¹Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológica, Cruz das Almas, Bahia, Brasil

²CIMO, Centro de Investigação de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

*leticia@ipb.pt

Atualmente, existe uma crescente procura de bebidas fermentadas por parte dos consumidores, particularmente de hidromel, produzido empiricamente desde a antiguidade. De acordo com a literatura, esta bebida tem excelentes efeitos na digestão e metabolismo e é benéfico para doentes com anemia crónica e doenças do trato gastrointestinal [1].

Esta bebida é geralmente produzida utilizando mel de *Apis mellifera*, no entanto, no Brasil existe também mel de abelhas sem ferrão, como *Melipona scutellaris*, com características particulares.

Este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade do hidromel produzido a partir do mel de *Melipona scutellaris*, sendo que, numa primeira fase procedeu-se à caracterização físico-química e à avaliação da segurança microbiológica do mel a utilizar na produção de hidromel. Seguidamente, produziram-se dois tipos de hidromel com diferentes teores alcoólicos, sendo o processo monitorizado relativamente a parâmetros enológicos e de crescimento.

O hidromel apresentou um teor alcoólico ligeiramente superior aos padrões exigidos pela Legislação Brasileira para Hidromel à base do mel de *A. mellifera*. A acidez volátil do hidromel seco ultrapassou ligeiramente o estipulado pela legislação, porém, o ácido acético quantificado por HPLC encontrou-se dentro da norma. As atividades antioxidante e antimicrobiana do hidromel doce foram ligeiramente superiores às do hidromel seco.

Relativamente à análise sensorial, o hidromel doce foi melhor aceite pelos provadores do que o seco. Tendo em conta o potencial deste produto, é importante criar ou ajustar a legislação vigente de forma a regulamentar a identidade e qualidade do hidromel produzido a partir dos méis de meliponíneos.

Referências:

[1] J.K. Gupta, R. Sharma, *Natural Product Radiance*, **8**, 345-355 (2009).