

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO MEL DE ROSMANINHO PORTUGUÊS

Andreia Tomás¹, Soraia I. Falcão¹, Paulo Russo-Almeida², Miguel Vilas-Boas¹

¹ Mountain Research Centre (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Sta. Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal, mvboas@ipb.pt;

² Laboratório Apícola – LabApis^{utad} - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Departamento de Zootecnia, 5000-801 Vila Real, Portugal.

O mel de Rosmaninho é um dos méis monoflorais mais comuns em Portugal, devido à ampla dispersão espontânea de diferentes espécies do género *Lavandula*: *L. pedunculata*, a mais abundante, *L. stoechas* com as subespécies *stoechas* e *luisieri* e ainda, de uma forma localizada, a *L. viridis*. O mel, á semelhança de muitos outros produtos pode apresentar uma grande variedade de compostos com atividade terapêutica, nomeadamente ácidos fenólicos e flavonóides, os quais dependem da origem floral, bem como de fatores sazonais e ambientais. Estes compostos são uma fonte de antioxidantes o que permite considerar o mel um alimento nutracêutico mas também potencia o seu uso a nível medicinal dada a sua atividade antimicrobiana.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a bioatividade do mel de rosmarinho proveniente de sete áreas geográficas diferentes de Portugal através da quantificação do teor em fenóis totais, pela avaliação da capacidade bloqueadora de radicais e pelo seu poder redutor. O teor em fenóis totais foi identificado pelo método de Folin Ciocalteu apresentando as amostras de mel valores que oscilam entre o mínimo de 0,28 e, um máximo de 0,69 mgGAEkg⁻¹. A capacidade dos antioxidantes presentes na amostras sequestrar radicais livres foi avaliada através do efeito bloqueador dos radicais de DPPH (2,2-difenil-1-pirrilhidrazilo). Os valores observados, apresentados como EC₅₀, oscilaram entre 30 e 150mgmL⁻¹. Para avaliar a presença de agentes redutores utilizou-se o método da redução do complexo Fe³⁺ ferrocianeto à sua forma ferrosa, Fe²⁺, observando-se valores que oscilaram entre 0,05 e 0,09g/100g de mel. De um modo geral verifica-se que o néctar de rosmarinho, quando comparado com méis de outras origens florais, não apresenta teores de compostos fenólicos muito elevados, diminuindo o teor com o aumento da percentagem de rosmarinho identificada por melissopalínologia. Consequentemente, a atividade antioxidante é mais reduzida nestes méis.

Agradecimentos:

Este estudo foi financiado no âmbito do Programa Nacional Apícola Português 2014-2016 PAN, numa colaboração com a Federação Nacional dos Apicultores de Portugal.