

077

QUALIDADE DO MEL COMERCIALIZADO NO MERCADO CONSUMIDOR. *Deise Caron, Erna Vogt de Jong (orient.)* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O mel natural é um fluido doce, viscoso, recolhido dos nectários das flores e transformado, na vesícula melífera, pela ação de enzimas em glicose e frutose, por vários insetos himenópteros, principalmente a *Apis mellifera* (abelha comum). É constituído por solução aquosa concentrada de açúcar e de pequenas quantidades de substâncias gomosa e dextrínicas, substâncias albuminóides, fermentos, ceras, ácidos orgânicos, éteres e substâncias minerais. O mel possui composição média de 17, 2 % de água, 38, 2% de frutose, 31, 3% de glicose, 1, 3% de sacarose, 7, 3% de maltose e 1, 5% de açúcares superiores, podendo conter minerais, enzimas, proteína, substâncias aromáticas, vitaminas, etc.... A composição média pode variar de um mel para outro dependendo da localização geográfica, do clima, época do ano, tipo de flor de onde é retirado o néctar. O mel não pode conter substância estranhas a sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado mas sem caramelização ou espuma superficial. É permitido o aquecimento até 70°C, desde que seja mantida a atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores, e edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos. Para análise devem ser observadas as características organolépticas, microbiológicas, microscópicas físicas e químicas. O processamento do mel envolve a extração do produto por centrifugação do favo, filtragem e decantação. Esses processos não alteram sua composição pois para que isso ocorresse seria necessário aquecimento, pH extremos e exposição a condições oxidativas e luz. O objetivo deste trabalho foi estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade do mel comercializado, destinado ao consumo humano direto. Para tanto, foi adquirido no mercado local, mel de diferentes procedências, foram realizadas análises bromatológicas específicas para o produto. Pelos resultados obtidos todas as amostras analisadas estavam dentro dos padrões requeridos pela ANVISA.