

JIPE 2013

Jornada de Iniciação à Pesquisa da Embrapa

16 e 17 de julho
Dourados, MS

Realização:



ÍNDICE DE DIASTASE e pH COMO INDICADORES DE QUALIDADE DO MEL DE *Apis mellifera*

Carlos Fabiano Capato¹; Brenna Rodrigues de Deus¹; Luciana Gonçalves de Azevedo², William Marra Silva³; Emília Maria Silva⁴. ¹Graduando(a) em Ciências Biológicas, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS; ²Técnica de laboratório, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS; ³Analista na Embrapa Agropecuária Oeste; ⁴Docente da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS - Email: fabianocapato@hotmail.com

O mel é substância viscosa e doce, sendo alimento de fácil digestão, absorção e fonte energética que ajuda o organismo em seus processos biológicos por ter porções adequadas de fermentos, vitaminas, ácidos, aminoácidos além de compostos antibióticos e aromáticos. O mel é produzido por abelhas a partir do néctar de flores ou exsudatos sacarínicos de plantas, que são coletados e levados até a colméia onde são transformados por meio de dois processos básicos, um físico, evaporação da água e outro químico, adição de enzimas. Dependendo do tipo de flora ou clima onde é produzido o mel adquire características e propriedades específicas. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a avaliação da qualidade do mel produzido no sul do estado de Mato Grosso do Sul, através da atividade de enzimas amilolíticas, denominada índice de atividade diastásica (AD), que avalia o frescor do mel, e determinações do pH e da coloração. A AD não pode estar abaixo de oito na escala Göthe. Das nove amostras avaliadas, uma delas teve AD < 8,0. O pH de todas as amostras esteve entre 3,83 a 4,85, e quanto à coloração, seis amostras eram escuras e duas com coloração média. Concluiu-se que oito amostras (88,9%) estiveram dentro dos parâmetros aceitáveis pela legislação.

Termos para indexação: enzimas amilolíticas; análises físicoquímicas; avaliação da qualidade do mel

Apoio Financeiro: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul e Embrapa.