



**16<sup>º</sup>**  
**CONGRESSO**  
**BRASILEIRO**  
**DE APICULTURA**  
**22 A 25 DE MAIO 2006**  
**ARACAJU · SERGIPE**



**50 ANOS DE ABELHA AFRICANIZADA**  
**2º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELIPONICULTURA**  
**EXPOAPIS 2006**

# OBTENÇÃO DE HIDROMEL DE MÉIS DE *APIS MELLIFERA* COLHIDOS EM CAPITÃO-POÇO, ESTADO DO PARÁ

Lima, F.C.C.de<sup>1</sup>; Mattietto R. de A.<sup>2</sup>; Venturieri, G.C.<sup>2\*</sup>; Araújo A.A.<sup>1</sup>

1- Universidade Federal do Pará – UFPA; <sup>2</sup> – Embrapa Amazônia Oriental, \*autor para correspondência: giorgio@cpatu.embrapa.br

Palavras-chave: mel, abelhas, fermentação, formulações

**INTRODUÇÃO** - Considerado por alguns historiadores como a bebida mais antiga do mundo, o hidromel é obtido da fermentação de mel diluído em água. A produção do hidromel é uma forma de aproveitamento dessa matéria-prima, visando a agregação de valor ao produto. O objetivo do trabalho foi testar diferentes mostos para obtenção da bebida, variando-se o teor de umidade e conseqüentemente a concentração de açúcar envolvida. Realizaram-se análises físico-químicas (pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável, teor alcoólico, açúcares redutores) e sensoriais (teste de aceitação e intenção de compra). **METODOLOGIA** - Utilizou-se mel puro de *Apis mellifera* colhido no município de Capitão-poço, nordeste do Estado do Pará, onde as análises físico-químicas seguiram metodologia da C.A.C. (1990). No preparo do mosto, foram testadas as concentrações de 20°, 25° e 30°Brix, respectivamente. O pé-de-cuba foi preparado a partir de 10% da quantidade inicial de cada mosto, pasteurizado a 65°C/30min e adicionado de fermento biológico comercial (*Saccharomyces cerevisiae*). Após este procedimento, os mostos foram pasteurizados, resfriados a aproximadamente 30°C e adicionados de seus respectivos inóculos. A fermentação ocorreu em ambiente anaeróbio, com as análises físico-químicas sendo realizadas diariamente. O término do processo fermentativo foi indicado pela não variação do teor de sólidos solúveis. Ao final do processo, os hidroméis obtidos foram filtrados à vácuo, engarrafados em garrafas de vidro de 300mL e pasteurizados a 65°C/30min. **RESULTADOS E DISCUSSÃO** - Após a fermentação, os mostos de 20°, 25° e 30°Brix forneceram hidroméis do tipo seco, doce e dulcíssimo, classificados de acordo com o residual de açúcar presente. Na mesma ordem, o grau alcoólico dos produtos ficou em torno de 8,27, 9,78 e 7,15°GL, o que está dentro da faixa estipulada para bebidas alcoólicas do tipo “mesa”. Em relação a acidez, os hidroméis apresentaram teores de 42,5, 46,3 e 55,85 meq/litro, caracterizando os produtos como ácidos. Sensorialmente, os produtos apresentaram aceitação de 38,03%, 51,35% e 56,83%, respectivamente. Estatisticamente (TUKEY  $p \leq 0,05$ ), as amostras mais doces diferiram significativamente em relação a obtida a partir de 20°Brix, porém não diferiram entre si. Quanto a intenção de compra, o hidromel de maior aceitação, obtido a partir de 30°Brix, mostrou que 11,66% dos provadores *certamente comprariam* o produto, 35% *possivelmente comprariam* e 41,66% ficaram *indecisos*. **CONCLUSÕES** - Os hidroméis apresentaram boa fermentação, sem a adição de nutrientes e podem ser elaborados com certa facilidade e baixos custos de produção. As análises físico-químicas e microbiológicas apresentaram-se dentro dos padrões exigidos pela legislação complementar do Ministério da Agricultura do Brasil (BRASIL, 1997). A aceitação do produto por parte dos consumidores pode ser considerada regular, indicando que novas formulações devem ser testadas.