

## **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE MÉIS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE DOIS VIZINHOS – PR**

Fernanda Mazzon Da Silva (UTFPR), Marcela Tostes Frata (UTFPR), Lorena Clara Cruz (UTFPR), Carlos Eduardo Brittes De Lima (UTFPR), Andreia Balotin Fioreli (UTFPR), Fernando Reimann Skonieski (UTFPR); E-mail: fer.mazzon@hotmail.com

O mel é um alimento rico em açúcares, sais minerais e aminoácidos, porém, apresenta baixos teores de vitaminas. Deve apresentar teor de umidade máximo de 20% para que não ocorra a ação de leveduras osmofílicas. Podem ocorrer certas falhas que comprometem a qualidade do mel, como o manejo incorreto do apicultor na hora do processamento, acarretando na proliferação de bactérias e fungos prejudiciais à saúde humana. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do mel, por meio de análises físico químicas (pH, acidez titulável e umidade) e microbiológicas (contagem total de bactérias aeróbias mesófilas e de bolores e leveduras). Foram analisadas 9 amostras de méis comercializados na região de Dois Vizinhos, PR, em triplicata, denominadas com as letras de A a I, seguindo métodos propostos pela legislação brasileira, sendo os resultados comparados com parâmetros oficiais. Constatou-se que 88,89% dos méis disponíveis na região de Dois Vizinhos apresentaram-se dentro dos valores permitidos pela legislação brasileira para os parâmetros avaliados, com exceção de 11,11% (amostra H industrializada em Xaxim), que apresentou pH e acidez livre elevados e contagem de bactérias aeróbias mesófilas elevada, entretanto, apresentou umidade de 19,8%, cujo valor está dentro dos valores permitidos pela legislação brasileira. Não houve crescimento fúngico em nenhuma das amostras. Na análise do teor de umidade constatou-se que 22,22% (amostra B, obtida de produtor de São João e amostra I, industrializada em Macaíba) das amostras apresentaram-se com umidade acima de 20%, enquanto que 22,22% (amostra A e F, ambas obtidas de produtores rurais de Chopinzinho e São João) apresentaram-se com teores de umidade abaixo de 16,8%. A legislação brasileira determina que o teor de umidade não deve ser abaixo de 16,8% e nem superior de 20%, visto que a quantidade de umidade presente vai determinar a viscosidade, peso específico, maturidade, cristalização e palatabilidade do produto final, além disso, o teor de umidade elevado pode ser ótimo ambiente para a proliferação de microrganismos osmofílicos que são tolerantes aos açúcares. Estes microrganismos são encontrados no corpo das abelhas, no néctar das flores, no solo, nas áreas de extração ou até mesmo no armazenamento, provocando a sua fermentação. Sendo assim, os méis disponíveis na região de Dois Vizinhos requerem manejo e fiscalização adequados para

que 100% atendam aos requisitos previstos pela legislação e apresentem-se apropriados para o consumo.

**Palavras-chave:** acidez, análise microbiológica, ph, umidade