

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO MEL PRODUZIDO POR DIFERENTES ESPÉCIES DE ABELHAS CULTIVADAS NO MELIPONÁRIO DA CETREVI-EPAGRI VIDEIRA.

Luis Felipe Serigheli; Mauricio Truylio Friedemann; Alunos do Ensino Médio Integrado em Agropecuária e Eletroeletrônica - Instituto Federal Catarinense- Câmpus Videira; Michela Cancillier Favero; Téc. Lab. Química – Inst. Fed. Catarinense- Câmpus Videira; Aledson R. Torres; Amanda M.C. F. Afonso; Professores orientadores - Instituto Federal Catarinense – Câmpus Videira

O mel é uma substância produzida pelas abelhas a partir do néctar das flores e outras secreções das plantas que elas coletam e transformam através da evaporação da água e ação de enzimas. Sua composição varia devido a diversos fatores tais como: condições climáticas, estágio de maturação, espécie de abelha, tipo de florada e condições de processamento e armazenamento. A existência de um banco genético, contendo 11 espécies de abelhas nativas na CETREVI-EPAGRI-Videira, proporciona a oportunidade de estudar as características físico-químicas do mel produzido com uma menor variabilidade de fatores, um vez que essas abelhas constituem um único meliponário, partilhando as mesmas condições ambientais e floradas. Entre as espécies constituintes do meliponário, e que pretendemos estudar, citamos: *Tetragonista angustula* (Jataí), *Plebeia droryana*, *Nannotrigona testacociefomes*, *Plebeia saiqui*, *Melipona marginata* (Manduri), *Melipona quadrifasciata* Lepeletier (Mandaçaia), *M. quadrifasciata quadrifasciata*, *M. quadrifasciata anthidioides*, *Melipona bicolor schencki*, *Melipona moduri*, e *Melipona rufiventris*. Os parâmetros estudados serão os seguintes: açúcares redutores e sacarose aparente, umidade, sólidos insolúveis em água, acidez total e livre, atividade diastásica, hidroximetilfurfural, reação de Lund, de Fiehe e Lugol. As metodologias utilizadas e os parâmetros de referência serão os da Instrução Normativa N° 11, de 2000 – MAPA. Com o presente estudo pretendemos caracterizar o mel de cada espécie estudada, além de pesquisar se existe alguma diferença na produção de mel entre as diferentes espécies. Sendo que a caracterização físico-químicas do mel das espécies nativas da nossa região esta baseada na necessidade obter valores que poderão ser usados como parâmetros da qualidade do mel produzido. E também, proporcionar a obtenção de dados sobre o mel produzido por essas espécies que encontram-se em extinção. O trabalho encontra-se em fase de padronização das técnicas a serem utilizadas. Sendo que, mesmo nesta fase de padronização as amostras analisadas já apresentaram diferenciação entre alguns parâmetros, como por exemplo: teor de umidade - Brix (Apis: 20%; Manduri: 22%; Jataí: 27% e Mandaçaia: 35%), quantidade de açúcar redutores (Apis: 95,1; Manduri: 47,1; Jataí: 29,2 e Mandaçaia: 26,1g/100g, em açúcar invertido), acidez total (Apis: 31,9; Manduri: 77,7; Jataí: 43,2 e Mandaçaia: 78,3, em milequivalentes/Kg) e teor substâncias albuminóides, quando comparamos as amostras de espécies nativas com amostras de *Apis mellífera*, para qual a legislação já estabelece valores de referência.

PALAVRAS-CHAVE: Mel, meliponíneos, caracterização físico-química.



"O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq - Brasil".