



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MÉIS ARTESANAIS COMERCIALIZADOS NA 11ª FEIRA DO MEL DE SANTA ROSA – RS¹

Anderson Gomes Schiavo², Catiani Berwanger Balbom², Éverton Berwanger Balbom², Marlon Leonardo de Oliveira², Patricia Dinon², Ângela Maria Fiorentini³. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: Sabe-se que o mel é um produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar de flores ou de secreções procedentes de partes vivas de plantas ou de insetos sugadores de plantas. A utilização do mel na nutrição humana não deveria limitar-se apenas a sua característica adoçante, como substituto do açúcar, mas principalmente por ser um alimento de alta qualidade, rico em energia e inúmeras outras substâncias benéficas ao equilíbrio do processo biológico do corpo, contêm minerais como cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B e C. A população brasileira, de maneira geral, considera-o mais como um medicamento do que como alimento, passando a consumi-lo apenas nas épocas mais frias do ano, quando ocorre um aumento de casos patológicos relacionados aos problemas respiratórios. É um produto de excelente valor nutritivo, mas que pode ter sua qualidade comprometida por fatores externos como o clima, as condições de coleta, de extração ou de armazenamento do produto podendo alterar suas características físico-químicas e com isso contribuir para a proliferação de microorganismos. No Brasil o consumo do mel como alimento vem aumentando e desse modo as possibilidades de fraudes, adulterações e manipulação inadequada com provável contaminação também tomam proporções maiores. Diante da necessidade de um maior controle em relação à qualidade microbiológica do mel, objetivou-se analisar amostras de méis comercializados na 11ª Feira do Mel de Santa Rosa – RS, quanto alguns parâmetros microbiológicos previstos pela legislação vigente. **MATÉRIAS E MÉTODOS:** As 4 amostras coletadas foram identificadas como sendo A, B, C e D e analisadas quanto aos aspectos microbiológicos verificados através de análises de contagem de bolores e leveduras em superfície utilizando o meio Ágar Batata Glicose 2% e contagem de coliformes totais em Caldo Lauril Sulfato de Sódio de concentração dupla. Partindo-se da pesagem de 25g de cada uma das amostras, diluições 10^{-1} , 10^{-2} e 10^{-3} foram realizadas e posteriormente as devidas inoculações. **RESULTADOS:** Os méis apresentaram crescimento de bolores e leveduras em três das amostras analisadas: A, C e D e ausência para a contagem de coliformes totais em todas as amostras, estando de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. **DISCUSSÃO/CONCLUSÕES:** De acordo com esses padrões o crescimento de bolores e leveduras observado não é significativo e os méis analisados podem ser consumidos como alimento. Não foram verificados os teores de umidade das amostras, que podem ter influenciado no resultado, considerando as pesquisas já realizadas sobre a relação entre a umidade e a proliferação de microrganismos. Conclui-se que as amostras de méis analisadas são de boa qualidade e que as condições higiênico-sanitárias de extração, manipulação e posterior armazenamento estão sendo efetuadas de maneira correta já que os níveis de contaminação do produto são irrelevantes, e ainda que os fatores extrínsecos e intrínsecos do alimento influenciam na contaminação microbiológica e o controle deles deve ser levado em consideração.

¹ Trabalho realizado na disciplina de Microbiologia de Alimentos

² Acadêmico(a) do curso de Química Industrial de Alimentos da Unijuí/UERGS – Campus Santa Rosa-RS

³ Professora orientadora do Departamento de Biologia e Química da Unijuí