



## **CARACTERIZAÇÃO MINERAL DE MÉIS DE ABELHA COMERCIALIZADOS EM SANTA ROSA – RS**

*Marina Santos Teixeira<sup>1</sup>, Sabrina Reginatto<sup>2</sup>, Raul Vicenzi<sup>3</sup>, UNIJUÍ*

**INTRODUÇÃO:** o mel é um produto açucarado oriundo da transformação do néctar de flores coletado pelas abelhas e processado por suas enzimas digestivas, sendo amplamente utilizado como adoçante e complemento alimentar em todo o mundo. Com o objetivo de avaliar a composição mineral de méis de abelha da região e de testar a eficiência de uma metodologia alternativa para a obtenção da solução mineral de amostras extremamente açucaradas como o mel, realizou-se este trabalho de pesquisa experimental. **METODOLOGIA:** dezoito amostras de mel de abelhas (*Apis mellifera*) e duas de Jataí (*Tetragonisca angustula*), coletadas de novembro a dezembro de 2005 pelos próprios produtores (apicultores) da Associação de Apicultores de Santa Rosa, foram armazenadas sob temperatura controlada (ar condicionado) até começar o processo de preparação das amostras. Dois processos de preparação das amostras foram utilizados, um oficial e outro alternativo. A metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz para a obtenção de solução mineral baseia-se na incineração da amostra até a queima total da matéria orgânica, restando apenas a matéria mineral. Já a metodologia alternativa, segundo O. M. Hernández, J. M. G. Fraga, A. I. Jiménez, F. Jiménez e J. J. Arias do Departamento de Química Analítica, Nutrição e Bromatologia da faculdade de Química da Universidade de La Laguna em Tenerife na Espanha, utiliza HNO<sub>3</sub> 0,1 mol/L para fazer a diluição direta da amostra e realizar a leitura dos minerais diretamente dessa solução. Evidenciou-se, com isso, a inadequação do método oficial no caso desse tipo específico de amostra e ressaltaram-se as vantagens do método alternativo. Foram utilizados, ainda, a fotometria de chama e a espectrofotometria de absorção atômica como métodos de quantificação mineral. **RESULTADOS:** os minerais analisados (Cálcio, Ferro, Cobre, Magnésio, Sódio e Potássio) são alguns dos citados nas principais pesquisas de composição química de mel e indicam tanto fatores nutricionais quanto evidências de contaminação ambiental. **CONCLUSÃO:** conclui-se que o mel é importante fonte de minerais facilmente digeríveis e que o mel de Jataí difere das demais amostras quanto a composição mineral, sendo mais concentrado. O método oficial apresenta diversos pontos de perda de componentes, possivelmente devido às numerosas etapas de processo, maior tempo para a realização das análises e uma quantidade elevada de resíduo gerado. Enquanto que o método alternativo mostrou-se mais adequado para amostras açucaradas como o mel, apesar de necessitar de adequações e maiores testes, já que os resultados obtidos diferiram dos encontrados através do método oficial.

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Química Industrial de Alimentos

<sup>3</sup> Orientador, Professor do curso de Química Industrial de Alimentos