



## **ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE COMPOSTOS DE MEL DE ABELHA NÃO INSPECIONADO COMERCIALIZADO EM TERESINA – PI**

Reis, D. C. C.<sup>1</sup>; Silva, F. W. S.<sup>1</sup>; Sousa, P. S.<sup>1</sup>; Silva, E. F.<sup>1</sup>; Silva, M. J. M.<sup>1</sup>; Nascimento, A. M. C. B.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Praça da Liberdade, N 1597, Centro. Teresina, Piauí – Brasil. [reis.dilson@hotmail.com](mailto:reis.dilson@hotmail.com)

Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas. Atualmente, o mel vem sendo ofertado ao consumidor não somente como alimento. Encontra-se disponibilizado uma nova versão com propósito terapêutico, na qual ao mel foram adicionados extratos de vegetais (raízes, folhas, caule, flores) e também outras substâncias como própolis e vitaminas sendo denominado de composto de mel. Estudos estão sendo requeridos para que o composto de mel tenha suas características físicas, químicas e microbiológicas estabelecidas, visto que a sua comercialização tem encontrado obstáculos devido à falta de informações técnicas e científicas. Sendo assim, este trabalho teve por objetivo caracterizar físico-quimicamente compostos de mel comercializados sem fiscalização no centro de Teresina – PI. Para fins de comparação utilizaram-se padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 11/2000, que se refere a identidade e qualidade do mel. Todos os valores encontrados para acidez dos compostos de mel encontraram-se fora dos parâmetros para mel puro, contudo não desqualificando tal produto já que não existem padrões para tal. Referente ao teor de vitamina C presente nos compostos de mel, estes valores diferiram bastante entre as amostras, porém apesar de encontrado valores pequenos para o teor de vitamina C, este parâmetro é potencialmente a melhor ferramenta para a comercialização deste produto. Com relação ao valor de umidade, todas as amostras se mantiveram dentro do permitido pela legislação vigente no Brasil para o mel de abelha. Apenas uma amostra apresentou pH elevado, que ultrapassou o limite máximo para faixa de pH de 3,3 a 4,6 recomendado pela Portaria SIPA 006/85 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Todas as amostras apresentaram valores médios para cinzas dentro do padrão exigido por lei. Através da análise de características físico-químicas de compostos de mel comercializados sem inspeção no centro da cidade de Teresina – PI pode-se inferir que os compostos de mel são produtos diferentes do mel, necessitando de legislação específica as suas características. No entanto, recomenda-se uma maior fiscalização quanto à comercialização do mesmo em pontos informais.