



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO MEL PRODUZIDO EM ORTIGUEIRA – PR

Urbano, G.R.¹, PEDRÃO, M.R.¹, Bonfim, D.F.¹, Ribeiro, S.N.¹, Tanaka, C.A.¹; SCHOLZ, M.B.S²

¹UTFPr – Universidade Federal Tecnológica do Paraná, Londrina, Paraná, gisele.urbano@hotmail.com

²IAPAR – Instituto Agrônômico do Paraná, Londrina, Paraná

O estado do Paraná destaca-se como o segundo maior produtor nacional de mel, sendo seguido pelo Piauí como o terceiro maior produtor. A região de Ortigueira, no Paraná, tem sido beneficiada pela APOMEL–Associação dos Apicultores de Ortigueira, entidade representativa da cadeia produtiva no município. As reservas florais nesta região proporcionam toneladas de mel de qualidade, aceitos inclusive no mercado internacional. Na safra de 2010 Ortigueira foi o segundo município de maior produção de mel no Brasil. O mel produzido no município é reconhecido informalmente pela sua qualidade, porém atuações de grupos técnicos científicos (SEBRAE, IAPAR, UTFPR e EMATER) na região tem procurado melhorar sua qualidade, agregando valor ao produto comercializado e expandindo a possibilidade de novos mercados. Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de 25 amostras de mel, da safra de 2010/2011. Foram realizadas análises de Coliformes a 45 °C, *Salmonella* e bolores e leveduras. As tolerâncias máximas para o mel seguiram a RDC n.12, de 2001 empregada para açúcares, melaço e similares. Todas as metodologias seguiram o proposto por Silva et al., (2011), sendo a metodologia de tubos múltiplos usada para Coliformes a 45 °C, o método da APHA de presença/ausência para *Salmonella* e meio Sabouraud Dextrose para a análise de bolores e leveduras. As análises foram realizadas no laboratório de microbiologia da UTFPR, Campus Londrina, em duplicatas. Os resultados indicaram a excelente qualidade microbiológica do produto, pois nenhuma amostra apresentou contaminação. Conclui-se que a qualidade microbiológica do mel de Ortigueira é muito boa, pois as amostras avaliadas estavam dentro dos padrões exigidos. Todavia é necessário ressaltar que as novas safras deverão ser avaliadas continuamente para que não existam quaisquer dúvidas em relação a este padrão de qualidade, que associado com outros fatores físico-químicos, farão do mel da região de Ortigueira um produto diferenciado no cenário nacional.

Apoio: SETI – Secretaria de Ciência e Tecnologia do Estado do Paraná