

2 3 5 FATORES DE INFLUENCIA NA SEPARAÇÃO DE FASES DO MEL DE *Apis mellifica* (fase líquida e cristalizada)
R. L. Paixão Coelho, ft.f. Gehleh, S. Filho (DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS, INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, UFRGS).

Empiricamente, podemos afirmar que os fatores que contribuem para o fracasso do mel são a relação dos açúcares que o constituem, a umidade, o tipo de cristalização, e origem floral e a temperatura de armazenagem.

Segundo S.E. McGregor (1974) e Lockhead et al, o mel com umidade superior a 19% é muito suscetível à fermentação e quando o mesmo cristaliza, o aumento resultante do conteúdo de água da parte líquida favorece a fermentação. Sabe-se que a glicose é o açúcar responsável pela cristalização, enquanto que a frutose não é suscetível a este fenômeno. Com a produção melífera no RS apresenta problemas de conservação causando significativas perdas ao setor. Observamos que os méis provenientes das florações de eucalipto normalmente apresentam uma cristalização fina e uniforme, enquanto as florações de mato nativo determinam uma cristalização grosseira e isto, supõe-se estar correlacionado com a relação glicose/frutose. No mel líquido, assim como a presença de pirogenos cristais e de bolhas de ar retidas, também a agitação, temperatura, umidade e viscosidade interferem no processo da cristalização. Amostras de mel de 100 produtores de todas as regiões do Estado foram coletadas e analisadas quanto à composição físico-química com o objetivo de não apenas identificar fatores de deterioração, mas correlacioná-los ao RS