

077

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE AMOSTRAS DE MÉIS DO RIO GRANDE DO SUL.*Fernanda de Lima Sant'anna, Simone Reichert, Karen Apellanis Borges, Fabiana Fernanda Pacheco da Silva, Andrea Troller Pinto, Maira Balbinotti Zanela (orient.) (UFRGS).*

O mel é a substância viscosa, aromática e açucarada obtida a partir do néctar das flores e/ou exsudatos sacarínicos que as abelhas melíficas produzem. É considerado um dos alimentos mais puros da natureza, sendo apreciado por seu sabor característico e considerável valor nutritivo. No Brasil, a Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, estabelece os requisitos mínimos de qualidade do mel destinado ao consumo humano. Dentre os padrões físicos exigidos, o mel deve apresentar o teor de umidade máximo de 20%, pH entre 3,3 a 4,6 e acidez titulável máxima de 50 meq/kg. Normalmente, o prazo de validade para consumo é de 12 meses. Este trabalho visou avaliar a qualidade de diferentes méis, colhidos no período entre agosto a dezembro de 2005 (18 a 24 meses), com relação aos atributos físicos citados e sua adequação ao consumo humano. As 30 amostras utilizadas no experimento foram cedidas pela Associação Gaúcha de Apicultores e são provenientes de diversos municípios gaúchos. As amostras foram analisadas quanto ao seu percentual de umidade, pH e acidez titulável. Os resultados obtidos demonstraram que 19 amostras (63, 3%) apresentaram teor de umidade dentro dos padrões exigidos, 5 amostras (16, 6%) encontravam-se com pH dentro da normalidade, e 5 amostras (16, 6%) tiveram a acidez titulável dentro do permitido. Apenas 1 amostra obteve acidez titulável, pH e umidade em conformidade com os três padrões exigidos. Concluiu-se que as amostras de méis com tempo de estocagem superior a dezoito meses encontraram-se impróprias para consumo humano.