

O mel é um produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores. Seu consumo é altamente benéfico se consumido em quantidades adequadas, porém sua qualidade pode ser comprometida devido à forma de armazenagem, o que vai influenciar na sua vida útil. A vida de prateleira é o período de tempo no qual o alimento se mantém inócuo para o consumidor e guarda suas características sensoriais adequadas.

Devido às características próprias do produto, ele possui prolongado período de validade. Entretanto, pode facilmente se deteriorar, caso seja conservado inadequadamente. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade do mel ao longo do tempo quando o mesmo é submetido a duas diferentes condições de armazenagem. Foram coletadas amostras de mel recém produzido de nove produtores do estado do RS. As mesmas foram divididas em 2 alíquotas, sendo uma armazenada sob refrigeração ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) e a outra mantida sob temperatura ambiente e iluminação artificial fria constante. Foram realizadas análises bimestrais, que serão realizadas ao longo de dois anos ou até que o produto se mostre incompatível com os padrões de identidade e qualidade previstos em legislação. Foram mensurados os valores de pH, acidez titulável, índice de formol, umidade, reação de Fiehe, lugol e Lund, de acordo com a metodologia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Os resultados encontrados foram analisados estatisticamente (ANOVA e teste de Tukey, para comparação entre médias) a um nível de 95% de confiança. Os resultados, até o momento, demonstram que há diferença significativa, ao longo do tempo, para os valores de pH, umidade e índice de formol. Já as provas de acidez e Lund permanecem sem alteração. Até o presente momento não se observou diferença entre os métodos de armazenagem realizados neste trabalho.