

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Médio/Técnico

Pesquisa de adulterantes em amostras de mel produzido e processados na região do Alto Uruguai Catarinense

Angélica Cavalheiro Rodrigues, Giniani Dors, Mário L. Teixeira, Maria Manuela C. Feltes, Andréia Dalla Rosa

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Técnico em Alimentos

E-mail de contato: andreaia.dallarosa@ifc-concordia.edu.br

De acordo com descrição do Codex Standard for Honey (1986), o mel é constituído de diferentes açúcares, predominantemente glicose e frutose. Além desses açúcares, o mel contém proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgânicos, substâncias minerais, pólen e outros compostos benéficos à saúde humana. Em função das suas características e da produção insuficiente para atender à demanda, ocasionando uma maior valorização do produto, o mel torna-se alvo de adulterações. Por isso, este trabalho teve como objetivo caracterizar amostras de mel produzido na região da AMAUC – SC, através de determinações físicas e químicas para a identificação de adulterantes. Este trabalho está sendo realizado no Laboratório de Bromatologia do Instituto Federal Catarinense (IFC) – Câmpus de Concórdia. As amostras são oriundas do entreposto de mel do local, bem como de doações. As amostras foram analisadas seguindo os padrões descritos no Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2005), Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1984), Codex Alimentarius Commission (CAC, 1990) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2000). As determinações foram realizadas em triplicata e avaliadas de acordo com o índice de qualidade previsto na Portaria nº 06/1985 da Secretaria de Inspeção de Produto Animal (SIPA, 85). As amostras foram submetidas às análises de reação de Lund, Fiehe, determinação de umidade por refratometria, hidroximetilfurfural e acidez livre. Das 20 amostras analisadas em um período de cinco meses, apenas 02 estavam fora dos padrões preconizados pela legislação, destas, uma apresentou alteração na análise de Lund, com ausência de precipitado no fundo da proveta e HMF ($123,90 \pm 1,16\text{mg}$). Ressalta-se que a Portaria nº 06/80 da SIPA preconiza a presença de 0,6 a 3,0mL de precipitado, e o índice de HMF máximo permitido é de 40-60mg Kg⁻¹. A segunda amostra apresentou alterações na análise de Fiehe, com presença de cor salmão e 21% de umidade, além das características sensoriais alteradas, como gosto ácido intenso, odor pungente e ácido, presença de bolhas de gás (indicativo de fermentação) e espuma na parte superior do pote de mel. A legislação delimita 20% o teor máximo de umidade, sendo que a presença de cor salmão é um indicativo de mel estocado por longo período ou

aquecido intensamente, além de que o mesmo não pode estar fermentado ou apresentar espuma. Assim, foi constatada a adulteração de duas amostras (10%) de mel analisadas.

Palavras-chave: Adulterantes em mel. Hidrometilfurfural. Lund