



Ciências Exatas e da Terra

QUALIDADE DE MÉIS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES-RJ

Gedison Cesati Canal, Francimar Fernandes Gomes, Graziela Rangel Silveira, Nathália Rangel de Sá Maceira, Hingrid Barbosa de Souza.

O mel é um alimento produzido pela combinação do néctar das flores, secreções das plantas ou excreções de insetos sugadores com substâncias específicas que as abelhas produzem, sendo essa combinação maturada nos favos da colméia. É muito procurado por consumidores que buscam produtos naturais e melhor qualidade de vida através da alimentação, sendo também muito utilizado por diversos segmentos da indústria. O aumento de sua procura também serve de incentivo para a comercialização no mercado informal. Assim, aumentam as possibilidades de venda fora dos parâmetros de qualidade regulamentados pela legislação. O presente estudo objetivou comparar a qualidade de 16 amostras comercializadas no município de Campos dos Goytacazes, RJ. Para tanto, estas foram divididas em dois grupos: I) fiscalizadas e II) não fiscalizadas. As informações contidas nas embalagens foram confrontadas com o disposto na legislação sobre rotulagem, Portaria SIPA nº 006 de 1985 do Ministério da Agricultura. Também foi realizada a pesquisa de substâncias estranhas mediante a realização de análises macro e microscópica, considerando a Instrução Normativa no. 11, de 2000 do MAPA. Em relação à rotulagem, constatou-se que todas as amostras não fiscalizadas careciam de informações sobre o produto. Em contrapartida, nas amostras fiscalizadas foi verificada a existência de conformidade para a maioria das informações pesquisadas (data de validade, carimbo oficial da inspeção sanitária etc.). A exceção foi para a especificação de peso bruto, visto que nenhuma das amostras apresentou essa informação. Para a pesquisa de sujidades, todas as amostras não fiscalizadas apresentaram irregularidades sendo a maior frequência observada para pêlos humanos (37,5%). As demais impurezas (patas de insetos, formigas, fibras vegetais e foligem) apresentaram frequência de 12,5%. A presença destas sugere a existência de más condições de higiene durante o processamento ou comercialização do produto. Por serem produtos clandestinos, os méis não fiscalizados são comercializados fora dos padrões de qualidade exigidos pela legislação brasileira. Nas amostras inspecionadas o número de impurezas foi bem menor (três). Ainda assim, a presença de sujidades em algumas confirma a necessidade de fiscalização mais efetiva pelos órgãos competentes e treinamento dos profissionais envolvidos na manipulação desses produtos. Conclui-se que os méis fiscalizados são mais seguros para o consumidor.

Palavras-chave: Qualidade, Rotulagem, Impurezas.

Instituição de fomento: PIBIC/UENF