



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MEL PRODUZIDO NA CIDADE DE BOM JESUS DO NORTE (ES)

Maria Eugênia Araújo Silva Oliveira, Vitor Jacomino Pereira, Guilherme Lorencini Schuina, Juliana Gonçalves Vidigal, Emilly Rita Maria de Oliveira

A apicultura vem ganhando espaço no Brasil, isso devido a seu clima e flora favoráveis. Além de sua qualidade como alimento, o mel é um produto natural com inúmeras propriedades bioativas. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo analisar a qualidade físico-química do mel produzido em uma propriedade rural do sul do estado do Espírito Santo. O mel utilizado nesse trabalho foi proveniente de um produtor do município de Bom Jesus do Norte (ES), o qual foi coletado e encaminhado ao Laboratório de Análises Físico-Químicas de Alimentos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana, onde foram realizadas as análises de pH, acidez, umidade e sólidos solúveis. Todas as análises foram determinadas de acordo com a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz e os resultados comparados de acordo com o que estabelece a Instrução normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000. O pH variou de 3,41 a 3,83. Segundo a legislação, este deve estar entre 3,3 e 4,0. É possível verificar que as amostras estão dentro do padrão. Segundo a legislação, o teor mínimo estabelecido de sólidos solúveis é de 70º Brix. As amostras analisadas apresentaram um teor médio de 79,3ºBrix, a partir disto, os valores de sólidos solúveis determinados na análise também estão próximos aos encontrados na literatura. A média das análises de umidade foi de 20,4 % estando de acordo com a legislação já que o máximo de umidade permitida é de 21% p/p. Méis com teores mais elevados de umidade fermentam com maior facilidade e prejudicam sua conservação. A acidez teve valor médio encontrado de 20,3 meq/Kg. Valores inferiores a 50 meq/Kg indicam que nenhum processo fermentativo foi iniciado. Pode-se perceber, portanto que as amostras analisadas encontram-se de acordo com o que determina a legislação. Esses resultados serão utilizados na segunda etapa do trabalho que será a produção de hidromel e o estudo dos parâmetros da fermentação do produto.

Palavras-chave: Mel, Análises, Caracterização

Instituição de fomento: IFFluminense,