



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO JATAÍ (*TETRAGONISCA ANGUSTULA*)

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

RODRIGUES; Cássio Poerschke¹, OLIVEIRA; Mari Silvia Rodrigues de², DIAS; Mariana Roman³

RESUMO

As abelhas nativas sem ferrão ou melíponas (família *Apidae*, tribo *Meliponini*), com sua grande variedade de espécies, ainda são pouco estudadas cientificamente e não há uma bibliografia consolidada abordando as características dos seus méis. Este trabalho tem o objetivo de realizar as análises de *Salmonella*, *Escherichia coli* e bolores e leveduras de méis de Jataí (*Tetragonisca angustula*), contribuindo para a identificação de critérios de qualidade e segurança para esses méis. Foram analisadas 15 amostras de méis coletadas em meliponários de produtores da Região Central do Rio Grande do Sul. As metodologias utilizadas nas análises seguiram a Instrução Normativa SDA nº. 62 de 26/08/2003. Para a análise de *Salmonella*, as amostras de méis foram pré-enriquecidas e, então, alíquotas de 0,1 mL de cada amostra foram transferidas para tubos contendo 10 mL de caldo Rappaport Vassiliadis e 1 mL para tubos com 10 mL de caldo tetracionato, posteriormente repicadas em superfície de placas com meios seletivos BPLS e SS Ágar, respeitando-se os períodos e temperaturas de incubação em cada etapa. A análise de *Escherichia coli*, em sua fase presuntiva, foi realizada com a transferência de alíquotas da amostra para tubos de ensaios contendo caldo lauril sulfato e um tubo de Durham, que foram incubadas. Na fase confirmativa, essa incubação se dá em caldo verde brilhante, enquanto na fase confirmativa, em caldo EC, seguindo-se os períodos e temperaturas de incubação adequados. As análises de bolores e leveduras foram realizadas seguindo a metodologia de contagem padrão em placas, com diluições plaqueadas em superfície no meio Ágar Batata Dextrose (BDA) acidificado e incubadas. As análises de *Salmonella* e de *Escherichia coli* indicaram resultado ausente em todas as 15 amostras. As análises de bolores e leveduras apresentaram resultado ausente para 4 amostras, enquanto as demais apresentaram resultados entre $\leq 1 \times 10^1$ e 1×10^4 . Apesar da ausência de *Salmonella* e de *Escherichia coli* serem bons indicadores, a falta de caracterização desses méis na literatura e a ausência de legislação fazem com que não existam parâmetros específicos para a comparação destas análises microbiológicas. As análises conduzidas servem como contribuição para a elaboração de critérios que auxiliem a traçar padrões de qualidade e segurança dos méis de melíponas, uma vez que apresentam características diferentes dos

¹ Universidade Federal de Santa Maria, cassio.poerschke@acad.ufsm.br

² Universidade Federal de Santa Maria, mari.oliveira@ufsm.br

³ Universidade Federal de Santa Maria, mariana.roman@acad.ufsm.br

méis de *Apis mellifera* e não existem estudos consolidados a respeito.

PALAVRAS-CHAVE: mel, malíponas, análises microbiológicas

¹ Universidade Federal de Santa Maria, cassio.poerschke@acad.ufsm.br

² Universidade Federal de Santa Maria, mari.oliveira@ufsm.br

³ Universidade Federal de Santa Maria, mariana.roman@acad.ufsm.br