

Determinação do perfil de compostos fenólicos em méis de Mandaçaia utilizando LC-ESI-MS/MS

Adriane C. dos Santos\*1, Fabiola C. Biluca1, Francieli Braghini1, Luciano V. Gonzaga1, Ana C. O. Costa1, Roseane Fett1

1Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC, Brasil;

\*Doutoranda – [adrianecostadossantos@gmail.com](mailto:adrianecostadossantos@gmail.com)

O mel de abelhas sem ferrão *(Meliponinae)* tem despertado cada vez mais o interesse dos produtores, pesquisadores e consumidores, seja pela facilidade da sua criação racional (meliponicultura), quanto pelo grande potencial biológico dessa matéria-prima, o qual tem sido relatado em recentes estudos. Méis, em geral, são popularmente conhecidos por apresentarem possíveis benefícios à saúde, e tal alegação está diretamente relacionada com a presença de compostos bioativos nos mesmos. Nesse sentido, este estudo teve como objetivo determinar compostos fenólicos presentes em méis de abelhas mandaçaia (*Melipona quadrifasciata*) produzidos a partir de distintas floradas predominantes e coletados no município de Santa Rosa de Lima, Santa Catarina. As análises foram realizadas em quatro amostras de méis submetidas a extração líquido-líquido e injetadas em sistema de cromatografia líquida de alta eficiência acoplado a um espectrômetro de massas com ionização por “electrospray” e analisador do tipo triploquadrupolo (LC-ESI-MS/MS). Os resultados obtidos confirmam a presença de compostos fenólicos em méis de mandaçaia sendo que dos 47 compostos avaliados 11 foram identificados, apontando a taxifolina (15.09 ± 0.31 µg 100g-1), o ácido salicílico (13.2 ± 0.24 µg 100 g-1), o ácido cafeico (10.23 ± 0.24 µg 100g-1) e a aromadendrina (10.24 ± 0.60 µg 100g-1) como os compostos quantificados em maiores concentrações. Os resultados também mostram que as amostras de méis produzidas a partir de florada silvestre propiciou méis com maiores teores de compostos fenólicos, seguido das floradas *Eucaliptus spp.* e *Havena dulcis.* Os compostos ácido cafeico e naringenina foram identificados somente nas amostras de mel provenientes de florada silvestre, podendo ambos estarem diretamente relacionados com a origem botânica. A presença de tais compostos nas amostras analisadas faz dos méis de mandaçaia uma matéria-prima com possível potencial biológico, sendo necessário a realização de mais estudos exploratórios quanto ao seu potencial bioativo e antioxidante.

**Palavras-chave**: abelhas sem ferrão, abelhas nativas, mel, flavonoides, ácidos fenólicos.

Agradecimentos: UFSC; CAPES; LABQA.

**ISSN 2525-9873 Anais do 3º WCBA – Santa Maria/RS 1**