

AVALIAÇÃO DO TEOR DE AÇÚCARES REDUTORES DE MÉIS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ABELHAS-SEM-FERRÃO

XIV Seminário Paranaense de Meliponicultura I Concurso Paranaense de Qualidade em Méis de Abelha-Sem-Ferrão., 1ª edição, de 14/04/2021 a 30/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-68-6

YASSUNAKA-HATA; Natália ¹, RESSUTTE; Jéssica Barrionuevo ², BENIS; Carina Moro ³, COSTA; Viviane Lopes Leite da ⁴, SPINOSA; Wilma Aparecida ⁵

RESUMO

O mel das abelhas nativas apresenta um teor de umidade mais elevado, o que favorece a sobrevivência de alguns microrganismos, com conseqüente ocorrência de processos fermentativos. A fermentação reduz a disponibilidade de açúcares redutores presentes no mel de abelhas-sem-ferrão, uma vez que as bactérias utilizam esses monossacarídeos como fonte de carbono. Desse modo, o objetivo desse trabalho foi avaliar e comparar as diferenças entre oito amostras de méis de diferentes espécies de abelha-sem-ferrão em relação ao teor de açúcares redutores. Os méis utilizados foram coletados no estado do Paraná. Para a análise, foram utilizados os méis das espécies *Melipona bicolor*, *Tetragonisca angustula*, *Melipona marginata*, *Melipona quadrifasciata*, *Plebeia droryana*, *Scaptotrigona bipunctata*, *Plebeia emerina* e *Tetragona clavipes*. Todas as amostras foram armazenadas sob refrigeração. Para determinação do teor de açúcares redutores foi adotado o método de Lane e Eynon, que utiliza a solução de Fehling. Esse método consiste na redução dos íons cúpricos do reagente de Fehling a óxido cuproso, na presença de açúcares redutores. Esta reação forma um precipitado vermelho de óxido cuproso. O cálculo foi realizado com base no volume titulável necessário para a mudança de cor. Os teores de açúcares redutores encontrados foram de 57,88% para o mel da espécie *Melipona bicolor*, 62,32% para o mel da espécie *Tetragonisca angustula*, 55,14% para o mel da espécie *Melipona marginata*, 53,03% para o mel da espécie *Melipona quadrifasciata*, 42,62% para o mel da espécie *Plebeia droryana*, 62,80% para o mel da espécie *Scaptotrigona bipunctata*, 27,31% para o mel da espécie *Plebeia emerina*, 37,60% para o mel da *Plebeia emerina*. A maior variação entre o teor de açúcares redutores presentes nos méis de diferentes espécies de meliponíneos foi de 35,49%. Dessa forma, conclui-se que o teor de açúcares redutores presentes no mel pode variar entre as espécies de abelha-sem-ferrão produtoras, os quais também são influenciados pela origem botânica dos quais os méis são derivados.

PALAVRAS-CHAVE: Açúcar Redutor, Fermentação, Mel, Meliponíneo

¹ Universidade Estadual de Londrina - UEL, naty_ea@hotmail.com

² Universidade Estadual de Londrina - UEL, jessicaressutte@gmail.com

³ Universidade Estadual de Londrina - UEL, karina_beni@hotmail.com

⁴ Universidade Estadual de Londrina - UEL, viviane.l.costa@gmail.com

⁵ Universidade Estadual de Londrina - UEL, wilma.spinosa@uel.br