



# 30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

## QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE MÉIS DA REGIÃO DOS SERTÕES DE CRATEÚS - CEARÁ

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

**FERREIRA; Francisca Debora da Silva <sup>1</sup>, SILVA; Jefté Ferreira da <sup>2</sup>, SILVA; João Víctor Pereira da <sup>3</sup>, MOURA; Stephani Feitosa de <sup>4</sup>, COSTA; Paulo César Andrade da <sup>5</sup>**

### RESUMO

O mercado consumidor de mel está se tornando cada vez mais consciente e demandante da qualidade dos produtos adquiridos, visto que esses consumidores estão se tornando mais racionais e conscientes no que diz respeito aos aspectos nutricional e sanitário. Entre alguns casos de demandas por qualidade dentro do mercado de alimentos, pode-se destacar o mel e toda a sua cadeia produtiva. Dessa forma, faz-se presente a necessidade de garantia de qualidade de produção e, conseqüentemente, das características intrínsecas ao mel. Objetivou-se com este estudo verificar a qualidade físico-química de méis da região dos Sertões de Crateús, avaliando o enquadramento das características desses produtos com base na legislação vigente (Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o MAPA) de acordo com os resultados gerados. Para a realização do experimento, foram adquiridas 20 amostras de mel produzidas em nove municípios que fazem parte dessa região. Foram realizadas no laboratório de química do IFCE *campus* Crateús, Ceará, no período entre 29 de setembro de 2019 e 27 de fevereiro de 2020, as análises de potencial hidrogeniônico (pH), determinação de sólidos solúveis (<sup>o</sup>Brix), determinação de minerais (cinzas), reação ao lugol, reação de Lund e determinação de umidade. Com base nos dados levantados a partir dessas análises, a maioria dos méis analisados possuem boa qualidade para consumo, mas também foi possível identificar que há irregularidades, especificamente com duas amostras extrapolando o nível de umidade requerido pela legislação, atingindo os valores de 20,6% e 21%. Dessa forma, são necessárias melhorias no sistema de produção de mel por parte dos produtores. Além disso, pode-se promover a pesquisa e a divulgação de dados informativos por parte de instituições, como o próprio IFCE, sobre a qualidade dos alimentos produzidos localmente para toda a população.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Análise de alimentos, Apicultura, *Apis mellifera*

<sup>1</sup> Graduanda em zootecnia - IFCE, campus Crateús, deborahfr08@gmail.com

<sup>2</sup> Professor doutor do curso técnico integrado em Agropecuária - IFCE, campus Umirim, jeftesilva@ifce.edu.br

<sup>3</sup> Graduando em zootecnia - IFCE, campus Crateús, jv.p.silva38@gmail.com

<sup>4</sup> Graduanda em zootecnia - IFCE, campus Crateús, stefhanifeitosa@gmail.com

<sup>5</sup> Graduando em zootecnia - IFCE, campus Crateús, paulo.andrade29@gmail.com