



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

ANÁLISE DE PH E ACIDEZ DO MEL DE APIS MELLIFERA PROVENIENTES DA REGIÃO OESTE DO PARANÁ - SAFRA 2019/2020 E 2020/2021

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

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

CHIAMOLERA; Seliane Roberta ¹, GARCIA; Regina Conceição ², FAVRETO; Larissa Paola ³, KOEFENDER; Elisa ⁴, CARVALHO; Diego Rodrigues de ⁵

RESUMO

O mel da região oeste do Paraná tem apresentado, por meio de pesquisas e tradição da região, características especiais, recebendo o selo de Indicação Geográfica (IG) - "Oeste do Paraná", modalidade de Indicação de Procedência (IP), do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), em 2017. A próxima demanda é a Denominação de Origem (DO), pleiteada pelos apicultores, visando agregar ainda mais reconhecimento ao produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar os parâmetros físico-químicos de pH (potencial hidrogeniônico) e acidez em amostras de mel de *Apis mellifera* de apiários georreferenciados dos municípios da região Oeste do Paraná, referente as safras 2019/2020 e 2020/2021. As análises do mel foram efetuadas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos, da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, *Campus* de Marechal Cândido Rondon. As coletas das amostras foram realizadas pelos apicultores da região, levadas até a COOFAMEL (Cooperativa Agrofamiliar Solidária dos Apicultores do Oeste do Paraná) e APIOESTE (Associação de Apicultores do Oeste do Paraná) para repassar à Universidade. As amostras de mel foram armazenadas em recipientes plásticos transparentes, identificados, capacidade de 500g, mantidos em temperatura ambiente. As análises de pH e acidez seguiram metodologia descrita por Moraes & Teixeira (1998), utilizando 10g de amostra de mel, diluída em água destilada até o volume de 75 mL e realizando a mensuração com um pHmetro previamente aferido, seguindo as especificações do aparelho. Essa mesma solução foi utilizada para determinação da acidez, introduzindo-se 3 gotas do indicador fenolftaleína 1% e titulando-a com NaOH 0,005N, com auxílio de uma bureta para 10mL, até o ponto de viragem, com a coloração ligeiramente rósea, anotando os valores encontrados. Buscou-se ainda verificar se os méis estavam de acordo com os valores permitidos pela legislação descrita por BRASIL (2000), na qual os valores de pH devem permanecer entre 3,3 a 4,6, e de acidez máxima de 50 meq.kg-1 de mel. Os valores para pH variaram de 3,77 a 4,45 e de 3,86 a 5,05, com médias de 4,06 e 4,29, nas safras 2019/2020 e 2020/2021, respectivamente. O pH pode ser influenciado pelo pH do néctar, do solo associado aos vegetais que compõem o mel e de substâncias mandibulares das abelhas acrescidas ao néctar quando transportados até a colmeia (Evangelista-Rodrigues *et al.*, 2006). Com relação à acidez do mel, os valores médios foram de 16,60 e 2,40 meq.kg-1 para as safras 2019/2020 e 2020/2021, respectivamente. Embora ainda dentro dos limites da legislação, pode-se observar maiores valores na acidez da safra de 2019/2020. Este fato,

¹ Graduanda em Zootecnia - UNIOESTE, selianechiamolera@hotmail.com

² Professora do curso de Zootecnia - UNIOESTE, garcia.regina8@gmail.com

³ Graduanda em Zootecnia - UNIOESTE, larissafavreto@hotmail.com

⁴ Doutoranda em Zootecnia - UNIOESTE, ekoezoo@gmail.com

⁵ Graduando em Zootecnia - UNIOESTE, drdcg@hotmail.com

pode estar relacionado ao atraso na realização das análises e um maior tempo de armazenamento, em função do distanciamento social imposto pela pandemia do Covi-19. Segundo Marchini *et al.* (2004), a acidez dentro dos limites é um importante componente no mel, contribuindo para a estabilidade frente ao desenvolvimento de microrganismos. Conclui-se que os parâmetros avaliados estão dentro do permitido pela legislação, comprovando sua qualidade e auxiliando na caracterização do mel da região, uma vez que poderão estar relacionados à origem botânica dos mesmos, pesquisas realizadas em análises melissopalínológicas.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, caracterização, físico-química, qualidade