

Encontro anual de  
**INICIAÇÃO**   
**CIENTÍFICA DA UNESPAR**

**DIFERENCIAÇÃO POLÍNICA E ORGANOLÉPTICA ENTRE MÉIS ORGÂNICOS E NÃO ORGÂNICOS COMERCIALIZADOS EM CAMPO MOURÃO/PR**

Leticia Fernanda Pires Alves (PIC, CNPQ)  
Unespar/Campus Campo Mourão, piresleticia@hotmail.com  
Mauro Parolin (Orientador),  
Unespar/Campus Campo Mourão, mauroparolin@gmail.com

**RESUMO:** O mel consiste em um produto a partir do néctar das flores que as abelhas coletam, cuja composição depende da flora e das condições climáticas. A melissopalínologia estuda a morfologia dos grãos de pólen, principalmente os aspectos estruturais da parede polínica, avaliando as visitas das abelhas às flores. Para classificar a diversidade das amostras, foi utilizado o Índice de Margalef, a partir da fórmula  $(S-1/Ln N)$ , onde S é o número de famílias encontradas e N o número de polens. A presença ou ausência de determinadas famílias botânicas pode influenciar o sabor do mel. Sendo assim, analisou-se a composição polínica dos méis orgânicos e não orgânicos comercializados na região de Campo Mourão e se esta composição polínica influencia no sabor. Foram realizados 40 testes organolépticos de 11 amostras de méis, sendo 7 no estado do Paraná (Ivaipora -3 (sendo 1 mel de Jataí), Pitanga -2, Campo Mourão -1, Prudentópolis -1) e 4 no estado de Santa Catarina (Içara -3, Santa Rosa de Lima -1). Nos testes, as pessoas foram indicadas aleatoriamente e atribuíram notas para os méis entre 0 (muito ruim) à 5 (muito boa). Para verificação polínica, foram preparadas três lâminas de cada amostra. A separação dos grãos de polen foi realizada via dissolução aquosa e acetólise. O resultado dos testes organolépticos indicaram melhor nota (sabor e aroma), para os méis produzidos no estado de Santa Catarina (notas entre 4 a 5), as menores notas foram para os méis produzidos no estado do Paraná no município de Ivaiporã (Jataí entre 1,85), e os demais méis produzido no estado do Paraná obtiveram notas entre 2 e 3. Com as identificações polínicas realizadas, constatou-se que os grãos de polen predominantes encontrados nas amostras foram das famílias Myrtaceae, Cistaceae, Asteraceae e Mimosoideae. O resultado do índice de Marfalef apontou que a amostra de Santa Rosa de Lima, considerado o melhor mel, obteve baixa diversidade polínica (1,96), e o mel de Jataí, considerado o de menor qualidade obteve diversidade alta (4,32). O estudo apresentou que a concentração de grãos de polen influenciou no sabor e aroma dos méis. Embora o esperado fosse que os méis que apresentassem maiores notas, contasse com maior número de polens, os resultados indicaram que a amostra com menor quantidade de grãos de pólen foi considerado o mel com melhor qualidade, sendo este produzido na cidade de Santa Rosa de Lima.

Palavras-chave: Palinologia. Melissopalínologia. Grãos de pólen.