

II Encontro anual de
INICIAÇÃO 
CIENTÍFICA DA UNESPAR

**AValiação da Qualidade do Mel de Abelhas a Partir da Determinação
dos Elementos Metálicos e da Análise Sensorial**

Tiago Diogo Ribeiro Cotrin (PIC/Fundação Araucária/CNPq)
Unespar/Paranavaí, e-mail cotrin.t.d.r@hotmail.com

Lucila Akiko Nagashima (orientadora)
Unespar/Paranavaí, lucilanagashima@uol.com.br

RESUMO

Atualmente os produtos apícolas são produzidos em ambientes muitas vezes considerados inóspitos, uma vez que as abelhas operárias efetuam viagens exploratórias num raio de até sete quilômetros que cercam o seu habitat para recolher o material necessário para o mel. Em busca pelo néctar e pólen das flores, as abelhas podem ter contato com áreas inóspitas, microrganismos e demais partículas suspensas no ar que aderem ao seu corpo e serem depositados na colmeia junto com o pólen, ou podem ser absorvidos junto com o néctar das flores, ocasionando a contaminação do produto. Nesse sentido, o estudo para a determinação dos metais-traço no mel de abelhas pode ser considerado uma ferramenta para avaliar a qualidade do produto. Além disso, a análise sensorial fornece informações relevantes para a identificação e promoção de aceitabilidade desse produto. Assim, o objetivo deste trabalho foi efetuar a caracterização dos elementos metálicos Mg, Ca, K, Zn, Pb, Na, Co, Fe, Cu e Mn em amostras de mel comercializadas na cidade de Paranavaí, pela Espectrometria de Absorção Atômica de Chama segundo metodologia da *Association of Official Analytical Chemists*. Foram analisadas em duplicata cinco amostras, nas quais os metais Co, Pb e Fe não foram detectados nos produtos. Já o elemento traço K foi detectado em maior nível, seguido pelo Na e Mg. Para a análise sensorial foram recrutados 25 avaliadores não treinados, de ambos os sexos, entre os quais participaram acadêmicos da Universidade Estadual do Paraná/Campus Paranavaí. Para cada amostra, identificada com os códigos I, II, III, IV e V, o avaliador recebeu um questionário com o objetivo de analisar as seguintes características: fluidez, cor, aroma, cristalização, sabor e aceitabilidade do mel. Os resultados mostraram que o mel V, apresenta maior cristalização e coloração mais escura, sendo a única amostra com pouca aceitação pelos avaliadores. Já o mel I foi avaliado com maior grau de aceitabilidade, os produtos II, III e IV, também tiveram boa aceitação sendo caracterizados como mel de sabor intenso, cor próxima a âmbar de baixa cristalização e com bom aroma.

Palavras-chave: Mel de abelhas. Metais-traço. Análise sensorial.