

II Encontro anual de
INICIAÇÃO 
CIENTÍFICA DA UNESPAR

**ESTUDO DA COMPOSIÇÃO POLÍNICA DE MÉIS NÃO ORGÂNICOS
COMERCIALIZADOS EM CIANORTE – 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

A qualidade do mel dependente das características que ele possui como a cor, sabor, aroma, cristalização, umidade, viscosidade, teor de cinzas e pH, além da presença ou ausência de determinadas famílias botânicas visitadas pelas abelhas também podem influenciar no seu sabor. A Melissopalínogia estuda a origem do mel por meio da identificação dos grãos de pólen que são coletados pelas abelhas ou nele detectados, o que permite classificá-los quanto a sua origem botânica e/ou geográfica. Sendo assim, analisou-se a composição polínica de méis não orgânicos comercializados no município de Cianorte – PR e se esta composição polínica influencia no sabor e no aroma. Foram realizados 32 testes organolépticos em 5 amostras de méis utilizadas na pesquisa. Os testes ocorreram na Universidade Estadual do Paraná Campus Campo Mourão, no mês de Novembro de 2015. As pessoas foram escolhidas aleatoriamente e deram notas entre 0 (muito ruim) a 5 (muito boa). Para a verificação polínica foram preparadas três lâminas de cada amostra. A separação dos grãos de pólen foi realizada via técnica padrão de dissolução em água e acetólise com ácido acético glacial e ácido sulfúrico na proporção (7:1). Também foi realizado teste físico de umidade (refratômetro) para averiguar se os méis analisados estão em conformidade com os padrões de qualidade impostos pela ANVISA. Com as identificações polínicas realizadas, constatou-se que os grãos de pólen predominantes foram das famílias *Myrtaceae*, *Fabaceae*, *Asteraceae* e *Euphorbiaceae*. O resultado do teste físico apontou que o teor de umidade dos méis utilizados na pesquisa variou de 11% a 19%, estando estes conforme os padrões estabelecidos, o qual permite no máximo 20% de umidade. O mel que apresentou o menor teor de umidade é multifloral. O estudo indicou que os méis com menor concentração polínica tiveram as melhores notas.

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