

Análises físico-químicas qualitativas de méis vendidos em uma feira popular do Município de Vila Velha - ES

Autores: Cláudia Janaina Torres Müller¹; Márcia Nascimento Martins²; Rodrigo Santos Breda²; Márcio Vieira Costa².

Instituições: 1. Instituto de Ensino Superior e Formação Avançada de Vitória - IESFAVI - Vitória - ES - Brasil; 2. Faculdade Multivix Vila Velha - Vila Velha - ES - Brasil.

Introdução: O mel é um produto alimentício, de alto valor nutritivo, muito procurado em supermercados, feiras e lojas de produtos naturais e, por isso, de comercialização altamente rentável¹. No intuito preservar a qualidade e evitar fraudes e adulteração do mel, a Instrução Normativa nº 11, de 2000 (IN-11), regulamenta as características mínimas do mel e os parâmetros físicos químicos adequados para o seu consumo². As feiras livres, vistas como locais de comercialização de produtos de boa qualidade e de menor preço, por ocorrerem em lugares à céu aberto, podem configurar locais insalubres, que promovem no mel modificações devido a alterações de temperatura, exposição a luz e manipulação intensa^{3,4}. **Objetivo:** Desta forma o objetivo do estudo foi averiguar possíveis desvios de qualidade dos méis vendidos em uma feira popular de Vila Velha-ES. **Material e Método:** Para a análise, foram colhidos 1 amostra de mel de 5 barracas escolhidas aleatoriamente na feira de Vila Velha e codificadas como amostra 1, 2, 3, 4, 5. As amostras de méis, um xarope a base de glicose (indicador positivo para amido hidrolisado - amostra X), e uma amostra de mel de um supermercado, (mel mantido em lugar supostamente higiênico, em temperatura climatizada, longe da exposição ao Sol - amostra M), foram submetidas a análises qualitativas de qualidade de mel, como o teste de Fiehe para determinação da presença hidroximetilfurfural, o teste de atividade diastásica, reação de Lund, para a determinação de albuminoides e a reação de Lugol, para determinação da presença de amido hidrolisado. Todas as análises foram conduzidas de acordo com as normas descritas pelo Instituto Adolf Lutz⁵. **Resultados e Discussão:** No teste de Fiehe, em comparação à X e a prova em branco, as amostras 1, 2 e 3 apresentaram coloração intensa maior que a apresentada pela amostra X, e as amostra 4, 5 e M se apresentaram, sem coloração avermelhada (4), ou com coloração semelhante à de X (5 e M). Na determinação de atividade diastásica, em comparação à X e a prova em branco, as amostras 1, 2 e 3 apresentaram coloração intensa roxeada, semelhante à X e a prova em branco, e as amostras 4, 5 e M apresentaram desde coloração amarelada (4) a levemente azulada (5 e M). Nas análises da reação de Lund, em comparação à X, as amostras 1 e 2 não apresentaram precipitados de proteínas desnaturados pelo ácido tânico. Já as amostras 3, 4, 5 e M apresentaram volumes de precipitações de 2 mL (3 e M), 3 mL (4) e 4 mL (5). Por fim, nas análises da reação de Lugol, observou-se, que em comparação à X e a prova em branco, as amostras 1, 2 e 3 apresentaram coloração intensa roxeada escura, semelhante a X, e as amostras 4, 5 e M apresentaram coloração amarronzada, semelhante a cor do Lugol da prova em branco. **Conclusões:** Comparados aos parâmetros estabelecidos pela IN-11 somente a amostra 4 foi aprovada em todas as análises de qualidade. A amostra 5 foi reprovada somente em 1 destas análises, enquanto as amostras 1, 2 e 3 foram reprovadas em todas as análises qualitativa de qualidade.

Palavras-chave: Análise de Alimentos; Legislação sobre Alimentos; Padrão de Identidade e Qualidade do Mel.

Referências Bibliográficas

1. Sabbag OJS, Nicodemo D. Viabilidade Econômica Para Produção De Mel Em Propriedade Familiar. *Pesq. Agropec. Trop.*, 2011; 41(1): 94-101. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pat/a/4DV9sH4TJPDkgbGGf8rm5wR/?format=pdf#:~:text=O%20mercado%20brasileiro%20de%20produtos,alternativa%20de%20emprego%20e%20renda>. Acesso em: 07 dez. 2024.
2. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-mel-e-produtos-apicolas. Acesso em: 07 de dez. 2024.
3. Dos Santos EL, Dos Santos FJR, Lima JNP, Borba MNJ, Moreno JS, Rodrigues EP, Costa EN. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias Nas Feiras Livres Das Cidades DeCachoeira e Muritiba-BA. *HOLOS*, 2021; 37(1) : e10223. Disponível em: <https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/10223>. Acesso em: 07 dez. 2024.
4. Golin A, Coden MAS, Rolim RI, Bertagnolli SMM, Margutti KMM, Basso C. Qualidade Higiênico-Sanitária E O Perfil De Feirantes E Usuários Das Feiras-Livres De Santa Maria – RS. *Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde*, Santa Maria, 2017; 17(3): 423-434. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2143> Acesso em: 07 dez. 2024.
5. Zenebon O, Pascuet NS, Tiglea, P. (Coord.) Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo, Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf?attach=true. Acesso em: 14 dez. 2024.