



PESQUISA DE CONTAMINANTES EM MÉIS COMERCIALIZADOS NO SUL DO BRASIL E NO URUGUAI

Autor(es): RICHTER, Willian; SILVA, Douglas Timm; MÜLLER, Ilone Bezerra; MENDONÇA, Carla Rosane Barboza; BORGES, Caroline Dellinghausen

Apresentador: Willian Richter

Orientador: Caroline Dellinghausen Borges

Revisor 1: Ellen Porto Pinto

Revisor 2: Andréa Miranda Teixeira

Instituição: UFPel

Resumo:

A apicultura é uma atividade importante e através dela o homem induz a produção do mel, além de outros produtos como geléia real, própolis, cera, etc. A produção de mel e a manipulação devem ser realizadas dentro de normas técnicas e higiênicas, a fim de garantir um produto de qualidade. O principal risco associado à presença de contaminantes, como insetos, larvas, grãos de areia e outros, está relacionado à disseminação de doenças, além de processos alérgicos em indivíduos susceptíveis. A rotulagem do mel é obrigatória, entretanto grande parte do mel produzido de forma artesanal é comercializada sem a presença de rótulo, o que dificulta a identificação de sua origem, deixando o consumidor desprotegido, especialmente quando detectada alguma contaminação e/ou adulteração. O trabalho objetivou avaliar a presença de contaminantes no mel comercializado no sul do Brasil e no Uruguai, através de microscopia. Foram avaliadas 12 amostras de méis, das quais 7 comercializadas no sul do Brasil e 5 comercializadas no Uruguai. Todas as amostras apresentavam rotulagem e estavam armazenadas em embalagem plástica. As amostras de marca nacional foram cedidas pelo Núcleo de Apicultores de Pelotas e Zona Sul e as provenientes do Uruguai foram adquiridas no comércio de Montevideú. Foi utilizada a metodologia proposta por Sousa e Carneiro (2008) com modificações, onde 10g de mel foram diluídas a 100mL utilizando água destilada, seguindo-se a filtração em funil de Büchner e visualização em estereoscópio (Olympus SZ40) com aumento de 2X, para marcação dos possíveis contaminantes no papel filtro. Os resíduos encontrados foram transferidos para uma lâmina e observados em microscópio (Olympus BX41) com aumento de 100X. A análise foi realizada em duplicata. Todas as amostras apresentaram resíduos, entretanto quando visualizados por microscopia apresentaram características de favos. Segundo o regulamento técnico de identidade e qualidade do mel (BRASIL, 2000), este não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros. Apesar da presença, o favo não é considerado um contaminante, desta forma todas as amostras estão aptas ao consumo.

Palavras-chave: mel de abelhas; microscopia; sujidades.