

Efeito do método de processamento sobre a qualidade físico-química de méis cremosos durante o armazenamento

SOUZA, Cecília Eduarda Braga de; TORRES FILHO, Robledo de Almeida; COSTA, Luísa Alves; ANDRADE, Júlia Flávia Souza; SILVA, Vanelle Maria; CARVALHO, Naiara Barbosa.

ODS 9

Pesquisa

Introdução

O mel cremoso é obtido por cristalização controlada, mantendo as propriedades funcionais do mel *in natura*, mas com textura cremosa e boa espalhabilidade.

A qualidade e a segurança físico-químicas para consumo do mel cremoso estão relacionadas às condições de processamento e de armazenamento, e, logo, à estabilidade dos cristais formados no mel cremoso ao longo do tempo.

Objetivos

Avaliar o efeito do equipamento de agitação sobre a qualidade físico-química do mel cremoso durante o armazenamento.

Material e Métodos ou Metodologia

O mel cremoso foi produzido pelo método Dyce (1975) adaptado, em agitador mecânico e batedeira doméstica, e armazenado a 20 °C.

As análises físico-químicas foram mensalmente realizadas por 11 meses, por metodologias do Instituto Adolfo Lutz e comparadas com a IN N° 11 (BRASIL, 2000).

Análises de variâncias foram realizadas com α de 5% em cada mês.



Apoio Financeiro

Agradecemos à Fapemig pelo financiamento do projeto APQ-03935-22 e bolsas de IC, ao CNPq pelas bolsas de IC e à Associação de Meliponicultores e Apicultores do Médio Paraopeba pela parceria.



Resultados

A maioria das 10 características de qualidade dos méis cremosos não diferiu ($P>0,05$) entre os equipamentos de agitação nos 11 meses.

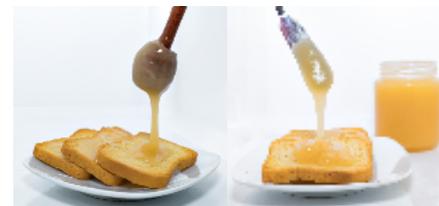
O mel cremoso da batedeira apresentou maiores ($P<0,05$) atividade diastásica, acidez, sacarose e teor de água em apenas 1 dos 11 meses.

Figura 1. Valores maiores no mel cremoso obtido na batedeira doméstica.



O mel cremoso do agitador mecânico apresentou maior ($P<0,05$) teor de açúcar redutor apenas com 1 e 7 meses.

Apesar de significativas ($P<0,05$), essas diferenças foram pontuais, pequenas e não afetaram a qualidade físico-química dos méis cremosos.



Todos os parâmetros da legislação brasileira foram atendidos mensalmente por ambos os méis cremosos, obtidos em agitador mecânico e batedeira doméstica, e armazenados a 20 °C ao longo de 11 meses.

Conclusões

O método de processamento não apresentou efeito e ambos os méis cremosos produzidos em agitador mecânico e batedeira doméstica possuem qualidade e segurança físico-química para consumo durante os 11 meses de armazenamento à temperatura de 20 °C.

Bibliografia

BRASIL. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. Instrução Normativa N° 11, de 20 de outubro de 2000. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Brasília, DF, 23 out. 2000. Seção I, p. 16 A, 2000.
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION STANDARDS. Codex Standard for Honey. [S.l.]: s.n., 2001.
DYCE, E. J. Producing finely granulated or creamed honey. In: CRANE, E. (Ed.). Honey: A comprehensive survey. 1975.