

Determinação da vida de prateleira do mel cremoso produzido em batedeira por meio de análises físico-químicas

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

ODS 9
Pesquisa

Introdução

A determinação das características físico-químicas é essencial para avaliar a qualidade e a segurança para consumo de um novo produto e definir a sua vida de prateleira.

O processo produtivo do mel cremoso considera fatores como composição do mel, método de produção e condições operacionais e de armazenamento, pois afetam o tamanho dos seus cristais e, logo, suas características físico-químicas e vida de prateleira.

Objetivos

Determinar a vida de prateleira do mel cremoso produzido em batedeira doméstica por meio de análises físico-químicas.

Material e Métodos ou Metodologia

O mel cremoso foi produzido pelo método Dyce (1975) adaptado e armazenado a 20°C. As análises físico-químicas foram mensalmente realizadas por 11 meses, segundo metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2008) e comparadas com a IN N° 11 (BRASIL, 2000). Análises de variância e de regressão linear foram realizadas com α de 5%.

Resultados

As atividades diastásica e de água (A_w) e os teores de água, açúcar redutor, açúcar total, sacarose aparente e sólidos solúveis não variaram ($P > 0,05$) ao longo dos 11 meses de armazenamento.

Figura 1. Análise físico-química do mel cremoso da batedeira doméstica

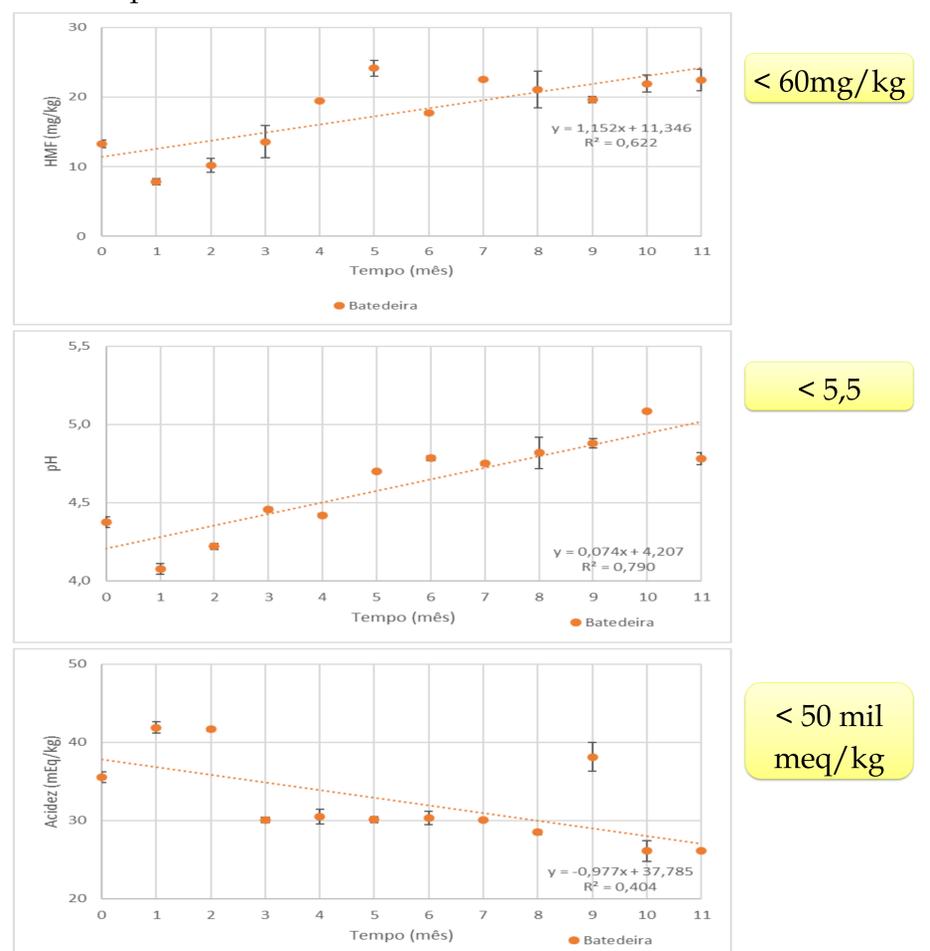


Apoio Financeiro

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

O teor de hidroximetilfurfural (HMF) e o pH aumentaram linearmente ($P < 0,05$) e a acidez livre reduziu linearmente ($P < 0,05$) durante os 11 meses de armazenamento.

Figura 2. Efeito do tempo de armazenamento (11 meses) sobre o teor de HMF, o pH e a acidez do mel cremoso da batedeira doméstica



*Todos os parâmetros da legislação brasileira foram atendidos pelo mel cremoso da batedeira e armazenado a 20 °C por 11 meses!
Sua vida de prateleira deve ser superior a esse tempo avaliado!*

Conclusões

O mel cremoso obtido na batedeira doméstica possui qualidade e segurança físico-química para consumo por uma vida de prateleira de, no mínimo, 11 meses armazenado 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.