



VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO



Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DE AMOSTRAS DE MEL DE DIFERENTES FLORADAS ATRAVÉS DA ACIDEZ TITULADA

Fabício Pereira Ribeiro^a
Thifane Santana de Lima^a
Tábitta Keren Santos Silva^a
Ludmila Borges Andrade D'Avila de Bastos^a
Isabella Nunes dos Santos^a
Dra. Marcia Otto Barrientos^a.

INTRODUÇÃO

O mel é um dos alimentos com maior tradição histórica do planeta, sendo produzido pelos egípcios desde 2400 A.C., e é amplamente consumido até hoje por possuir propriedades medicinais. Contudo o consumo do mel é proibido para crianças de até 1 ano de idade devido ao alto risco de intoxicação alimentar por botulismo, essa doença é causada por uma bactéria. Sabendo que a acidez é um fator de importância para a proliferação microbiana, a legislação brasileira estabelece padrões de acidez para comprovação da qualidade dos méis com o intuito de evitar casos de intoxicação alimentar.

OBJETIVO

Avaliar e comparar a qualidade de amostras de mel de diferentes floradas de acordo com o parâmetro de acidez estabelecidos pela legislação brasileira, através de análise titulométrica.

MÉTODO

Foi realizado um estudo de cunho experimental e laboratorial no Laboratório de Bromatologia do Centro Universitário Adventista de Ensino do Nordeste, no segundo semestre de 2024, pelos alunos do 2º período de Nutrição.

^aCurso de Nutrição, Escola de Saúde, Centro Universitário Adventista de Ensino do Nordeste, Cachoeira, Bahia.



VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO



Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.

As 5 amostras de mel foram adquiridas online, provenientes das seguintes floradas: flor de uva japonesa, eucalipto, bracatinga, laranjeira e flor de café. Na noite anterior ao experimento foi realizada a ambientação, com água destilada, de toda vidraria que seria utilizada. Foi preparada uma solução de NaOH de normalidade 0,094N com respectivo fator de correção para a titulação. Os méis passaram por análises organoléptica e foram titulados em triplicata totalizando 15 amostras de aproximadamente 10 gramas, sendo 3 amostras de cada mel. As amostras foram pesadas e dissolvidas em água destilada, sendo adicionada fenolftaleína 1%. Cada amostra foi titulada gota a gota até atingir e manter o ponto de viragem por 30 segundos. O volume do titulante foi utilizado para a realização do cálculo de determinação de acidez.

RESULTADO

Observou-se que os méis de tonalidade mais escuras apresentaram maiores níveis de acidez sendo eles respectivamente: bracatinga 81,884 mEq/kg, flor de café 39,45 mEq/kg, eucalipto 25,543 mEq/kg, laranjeira 22,024 mEq/kg e uva japonesa 13,05 mEq/kg. Das cinco amostras, somente a de bracatinga não está em conformidade com a legislação vigente de comercialização do mel, que preconiza que a acidez máxima de 50 mEq/kg (Brasil,2000).

CONCLUSÃO

Concluimos que a espécie da flor polinizada influencia nas características organolépticas do mel, tais como cor, aroma, sabor. Observou-se que a acidez do mel é diretamente proporcional ao resultado de sua acidez, de forma que quanto mais escuro o mel, maior a acidez. Nesta análise, 4 amostras resultaram com acidez adequada e uma amostra com acidez elevada.

Palavras-chaves: Acidez; Titulação; Mel.