

ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE MÉIS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE RONDÔNIA

JACOB, Pollyanna Gomes¹
ROCHA, Edvalkia Magna Teobaldo²
SILVA, Robson Morais da³
LENZI, Rosinaíde Valquíria⁴

RESUMO

O mel é considerado um dos alimentos mais puros da natureza, apreciado por seu sabor característico e considerável valor nutritivo, seu preço é relativamente alto, o que incentiva muitas vezes a sua adulteração. O mel de abelhas é um produto que pode ter a sua qualidade comprometida devido à sua forma de obtenção e manipulação. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas e microbiológicas de cinco amostras de méis de abelhas provenientes de produção rural e comercializados nas feiras-livres do município de Cacoal – Rondônia. Para realização das análises, seguiram-se as metodologias preconizadas pelo Instituto Adolf Lutz. Os testes foram realizados no Laboratório de Química Orgânica e Bromatologia da Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal e em um Laboratório de Análises Clínicas do mesmo município. Em se tratando das análises físico-químicas, foram realizados os testes de reação de Lund, reação de Fiehe e prova do Lugol. Das amostras analisadas, a amostra nº 01 apresentou positividade para reação de Fiehe caracterizando possível adulteração por açúcar comercial. A amostra nº 03 foi reativa ao teste de lugol, caracterizando a presença de dextrinas ou amido. Reação de Lund não houve adulteração, estava dentro dos padrões permitidos. Para as análises microbiológicas, pesquisou-se a presença de leveduras e coliformes termotolerantes. Em todas as amostras (n=5) observou-se a ausência de tais microrganismos. Diante dos resultados obtidos concluiu-se que das cinco amostras analisadas, apenas três são apropriadas para consumo. O consumidor deverá atentar-se ao adquirir mel em feiras livres e estabelecimentos onde os produtos são comercializados sem as devidas certificações de controle de qualidade.

Palavras-chave: Adulteração. Microbiológica

¹ Graduanda no curso de Farmácia da Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal FACIMED, 2017. E-mail poliannajacob@hotmail.com

² Graduada no curso de Farmácia da Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal FACIMED, 2017. E-mail magnateobaldo@gmail.com

³ Especialista em Farmácia Clínica e Prescrição Farmacêutica graduado em Farmácia Bioquímica pela Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal- FACIMED. E-mail robsonmoraisfarma@hotmail.com

⁴ Mestre em Ciências da Saúde pela IAMSPE/USP; Especialista em Didática do Ensino Superior, Farmacologia e Análises Clínicas; Graduação em Farmácia e Bioquímica pela Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal- FACIMED. E-mail valquirialenzi75@gmail.com