



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação
X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

ANÁLISE SENSORIAL DE MÉIS PELA COMUNIDADE ACADÊMICA DO IFPA CAMPUS ITAITUBA

DAVI MARINHO DOS SANTOS¹, ROSÂNGELA PINTO SILVA², LUCAS CUNHA XIMENES³

¹ Acadêmico do Curso de Engenharia Agrônoma, Voluntário, IFPA campus Itaituba.

² Acadêmica do Curso de Engenharia Agrônoma, Voluntário, IFPA campus Itaituba.

³ Docente do Curso de Engenharia Agrônoma, IFPA campus Itaituba. E-mail: lucas.ximenes@ifpa.edu.br

Área de conhecimento/Subárea: Área 05 - Ciências Agrárias | Subáreas: Agronomia

ODS vinculado(s): ODS12 - Consumo e produção responsáveis - Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

RESUMO: O objetivo foi avaliar, mediante análises sensoriais, cinco amostras de méis de diferentes espécies de abelhas. Para isso, foram recrutados 60 avaliadores não treinados, de ambos os sexos, entre os quais, discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e demais servidores terceirizados do IFPA campus Itaituba. Foram utilizadas amostras de méis de quatro espécies de abelhas, sendo três espécies nativas sem ferrão - *Melipona fasciculata*, *Scaptotrigona xanthotricha* e *Tetragona clavipes*; e duas amostras de uma espécie com ferrão - *Apis mellifera*, colhidos em diferentes épocas do ano. A fluidez de méis foi percebida facilmente pelos consumidores e os aromas variam de espécie para espécie. O parâmetro cor foi ser um fator decisivo na escolha. Méis com sabores suaves são mais apreciados que méis de sabores intensos ou fortes e o sabor amargo ou azedo de alguns méis determinam a sua aceitabilidade, assim como a cristalização.

PALAVRAS-CHAVE: Uruçu-cinza; Canudo-amarela; Borá.

INTRODUÇÃO

O mel de abelha é um produto alimentício de grande valor nutritivo e de alta aceitabilidade por parte do consumidor principalmente por ser considerado um produto terapêutico, benéfico à saúde, é um produto biológico muito complexo, cuja qualidade e composição físico-química variam notadamente dependendo da flora visitada, das condições climáticas e edafológicas da região onde for produzido, bem como do manejo do produtor (Racowski, 2009). Além disso, o mel de abelha nativa (Meliponinae) é pouco conhecido em termos de composição, muitas vezes, sendo associado às características do mel das abelhas africanizadas.

A análise sensorial é uma técnica de avaliação de atributos perceptíveis pelos órgãos do sentido (atributos organolépticos) e é usada em muitos campos, permitindo estabelecer o perfil organoléptico de diversos produtos, indicando a preferência do consumidor (Piana et al., 2004). As características sensoriais estimulam os sentidos e provocam vários graus de reações de desejo ou rejeição, em que o consumidor escolhe um alimento pelo seu nível de qualidade sensorial (Araújo et al., 2000).

Com isso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil sensorial e a aceitabilidade de méis de diferentes espécies de abelhas pela comunidade acadêmica do IFPA campus Itaituba.



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação

X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

METODOLOGIA

O experimento foi conduzido no IFPA, campus Itaituba. Foram utilizadas amostras de méis de quatro espécies de abelhas, sendo três espécies de abelhas nativas sem ferrão *Melipona fasciculata* (Uruçu-cinza ou tiúba), *Scaptotrigona xanthotricha* (Canudo-amarela), *Tetragona clavipes* (Borá), sendo estas espécies de grande ocorrência na região. E duas amostras de mel de abelhas com ferrão - *Apis mellifera*, colhidos em diferentes épocas do ano, tendo assim diferentes colorações.

As coletas das amostras de méis foram realizadas em novembro e dezembro de 2024 em áreas diferentes. O mel de *Scaptotrigona xanthotricha* (Canudo-amarela) e *Tetragona clavipes* (Borá) foram coletados em um meliponário à 11 km do Município de Itaituba sentido Miritituba, o mel de *Melipona fasciculata* (Uruçu-cinza ou tiúba) foi coletado em caixas a cerca de 800 metros do Campus na propriedade de um produtor local. A coleta dos méis das abelhas sem ferrão foi realizada com o uso de seringas descartáveis e garrafas plásticas esterilizadas e logo após foram armazenados na geladeira, pois como o mel das abelhas sem ferrão é menos denso e com mais água o mesmo foi submetido a refrigeração para evitar risco de fermentação e consequente alteração no sabor.

Além disso, a colheita do mel de *Apis mellifera* foi realizada em um apiário de propriedade privada a 14 km do município de Itaituba, com vias de acesso por estrada (BR-230), a área onde fica localizado o apiário trata-se de um ambiente de mata terciária e de solo argiloso. Após a coleta do mel foi realizado o processamento e armazenagem.

Para a análise sensorial, foram recrutados 60 avaliadores não treinados, de ambos os sexos, entre os quais, discentes, docentes, técnicos administrativos em educação e demais servidores terceirizados (vigilantes, zeladores, seguranças) do IFPA, campus Itaituba com idade entre 16 e 60 anos. A todos os provadores, foi aplicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participarem da análise sensorial. As perguntas foram feitas de forma verbal e anotadas posteriormente, contendo informações sobre consumo de mel, além de informações específicas sobre as amostras testadas, como fluidez, aroma, cor, sabor, aceitabilidade e cristalização, sendo que para cada uma desses seis atributos e para cada amostra, os consumidores deram notas de 0 a 10, conforme Sodré et al, 2008.

Quanto ao atributo fluidez, a nota variou de líquido (próximo de zero) para pouco denso (próximo de cinco) e muito denso (próximo de dez); o aroma variou de desagradável (próximo de zero), pouco agradável (próximo de cinco) e agradável (próximo de dez); quanto à cor variou de branco (próximo de zero) à âmbar escuro (próximo de dez); o sabor variou de fraco (próximo de zero) á intenso (próximo de dez); quanto ao atributo aceitabilidade foi de nula (próxima de zero) á muito aceito (próximo de dez) e por fim o atributo cristalização que variou de sem cristais (próximo de zero) á cristais grossos (próximo de dez).

As amostras foram servidas à temperatura ambiente, em colheres descartáveis com quantidades em torno de 10g. Foram disponibilizados água mineral e biscoitos “água e sal” para limpeza do paladar durante as avaliações (Ferreira, 2000). Os testes foram realizados em área com iluminação natural, nos horários de 9:00 às 17:00 horas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O gráfico apresentado na figura 1 mostra a percepção dos avaliadores em relação a fluidez de cada mel, onde foi possível observar a variância de cada um deles através de sua densidade. Os méis



XVII SICTI

Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação

X SIMIT

Simpósio de Inovação Tecnológica

CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA

16 a 19 de
Setembro

IFPA Campus Bragança

de *Apis Mellifera* se destacam, comparado aos demais méis por conta de sua densidade ser maior. As amostras abaixo de 2 apresentam uma fluidez líquidas similares entre os grupos amostrais.

O gráfico representado na figura 2 exibe os resultados obtidos para o parâmetro aroma, o qual possuía uma escala de 0 a 10 com aromas desde desagradável até muito agradável. De acordo com os dados coletados é notável uma aceitação maior nos méis de *Apis mellifera* a e b, seguido pelas amostras de canudo-amarela.

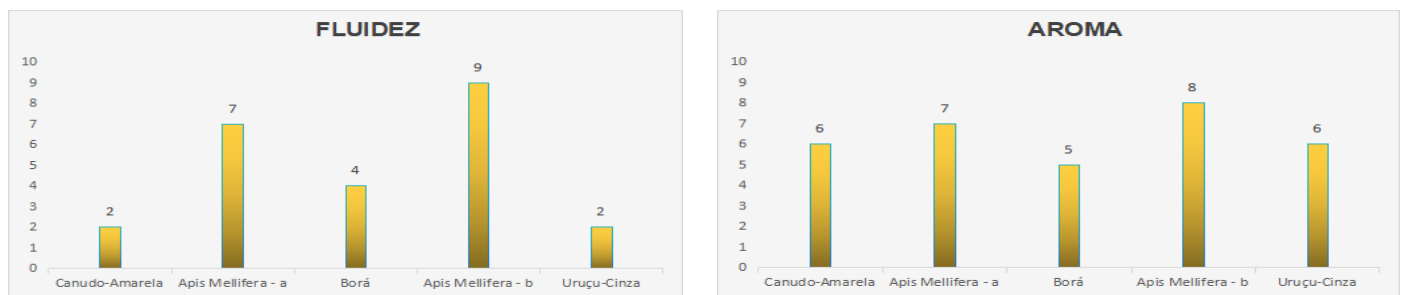


Figura 1 e 2. Perfil sensorial de amostras de méis em relação à fluidez e aroma no IFPA campus Itaituba.

CONCLUSÕES

Em relação tanto à fluidez quanto ao aroma, os méis de *Apis mellifera* se destacam, comparados aos demais méis por conta de sua maior densidade e de seu aroma agradável, respectivamente, tendo, portanto, maior aceitação entre os participantes.

AGRADECIMENTOS

DMS e RPS agradecem ao IFPA pela oportunidade da realização desta pesquisa.

Referências

RACOWSKI, i. et al. Ação Antimicrobiana do Mel em Leite Fermentado. Revista Analytica. Nº 30. 106-114 p. Agosto/Setembro 2009.

PIANA, M. L. et al. Sensory analysis applied to honey: state of the art. Apidologie, v. 35, p. 26-37. 2004.

FERREIRA, V. L. P. (Coord.). **Análise sensorial – Testes discriminativos e afetivos.**

Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000. 77p.
(Manual Série Qualidade).

SODRÉ, Geni da Silva et al. Perfil sensorial e aceitabilidade de méis de abelhas sem ferrão submetidos a processos de conservação. **Food Science and Technology**, v. 28, p. 72-77, 2008.