RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

PERFIL SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE MÉIS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ABELHAS POR DISCENTES DO CURSO DE ZOOTECNIA

Lucio Correa Da Silva (luciocorrea622@gmail.com)

Joilson Figueira Mota (joilson.mota23@gmail.com)

Kelvin Josuá Sousa Pimentel (kelvinjosuasousapimentel@gmail.com)

Katharina De Paula Pinheiro Coelho Feitosa (kathydepaula@gmail.com)

Leona Eduarda De Oliveira Martins (Leonaeduarda06@gmail.com)

Walter Xavier Neto (walterxneto99@gmail.com)

Ana Luiza Vieira De Siqueira (ana.vieira3406@gmail.com)

Graciene Conceição Dos Santos (gracienecsantos@yahoo.com.br)

Introdução: O mel produzido por abelhas sem ferrão apresenta elevada demanda no mercado consumidor, especialmente em função das propriedades terapêuticas a ele atribuídas. A análise sensorial destaca-se como importante ferramenta para caracterização desses produtos, permitindo avaliar atributos como aroma, sabor, cor e textura, além da aceitação pelos consumidores. O Brasil possui ampla diversidade de abelhas eussociais, cujos méis apresentam características sensoriais distintas. Objetivo: Analisar o perfil sensorial e a aceitabilidade de méis de Melipona interrupta, Scaptotrigona nigrohirta e Apis melífera por discentes do curso de Zootecnia. Metodologia: Os méis de Melipona interrupta e Scaptotrigona nigrohirta foram coletados no meliponário

da Universidade Federal do Oeste do Pará, enquanto o mel de Apis melífera foi adquirido no comércio local (marca Baldoni). A avaliação sensorial foi realizada por 35 provadores não treinados, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 35 anos, previamente submetidos ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As amostras foram servidas em temperatura ambiente, em copos plásticos, em quantidades aproximadas de 10 g, codificadas com os números 1 (Melípona interrupta), 2 (Scaptotrigona nigrohirta) e 3 (Apis melífera), sendo apresentadas em ordem aleatória. Foram fornecidos água mineral e biscoito do tipo “água e sal” para a limpeza do palato entre a avaliação das amostras. Os atributos avaliados incluíram fluidez, cor, aroma, cristalização, sabor e aceitabilidade, utilizando escala hedônica de 0 a 10 pontos. Os dados foram submetidos à Análise de Variância e ao teste de Tukey a 5% de significância, além de análise descritiva com cálculo de média e desvio padrão. Resultados: Observou-se diferença significativa entre as amostras para os atributos fluidez, cor, cristalização e aceitabilidade. Para esses atributos, os méis de Melipona interrupta e Scaptotrigona nigrohirta não diferiram entre si, enquanto Apis melífera apresentou valores superiores para fluidez, cor e cristalização. Quanto à aceitabilidade, os méis Apis melífera (8,11) e Melipona interrupta (7,83) não diferiram entre si, mas diferiram de Scaptotrigona nigrohirta, que apresentou menor média (6,03). Para aroma e sabor, não houve diferenças estatísticas significativas. Conclusão: Conclui-se que os méis de Apis melífera e Melipona interrupta apresentaram maior aceitabilidade entre os avaliadores. A análise do perfil sensorial indicou ausência de diferenças significativas nos atributos de sabor e aroma entre os méis avaliados. Entretanto, para os atributos de fluidez, cor e cristalização, o mel de Apis melífera apresentou valores superiores em comparação aos méis das espécies de abelhas sem ferrão.

Palavras-chave: análise sensorial; atributos sensoriais; meliponíneos; preferência; qualidade;.