

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MÉIS MONOFLORAL E
POLIFLORAL DO OESTE DO PARANÁ**

Livia Mayuri Sakurada (liviamsakurada@gmail.com)

Ana Laura Humeniuk (analhumeniuk@gmail.com)

Natássia Jersak Cosmann (natassia.cosmann@ifpr.edu.br)

Guilherme Turcatel (guilherme.turcatel@ifpr.edu.br)

Lilian Orvatti (lilian.orvatti@ifpr.edu.br)

Entre as espécies produtoras de mel, destaca-se a **Apis mellifera**, amplamente utilizada na apicultura brasileira devido à elevada produtividade. O mel pode ser classificado como monofloral, quando proveniente de flores de uma mesma espécie, gênero ou família, ou polifloral, quando obtido de diferentes origens florais, característica que influencia suas propriedades físico-químicas e sensoriais. Nesse contexto, objetivou-se caracterizar e comparar os parâmetros físico-químicos de amostras de mel monofloral e polifloral provenientes da região Oeste do Paraná. Foram analisadas duas amostras de mel de **Apis mellifera**, sendo uma monofloral, oriunda da florada de trigo mourisco (**Fagopyrum esculentum**), e outra multifloral, ambas fornecidas por apicultores da região Oeste do Paraná, os quais informaram a procedência botânica com base no histórico de floradas predominantes e no manejo das colmeias. As análises físico-químicas foram realizadas no laboratório de química do Campus Cascavel do Instituto Federal do Paraná, compreendendo a determinação de acidez total por titulação, umidade por dessecação em

estufa, cinzas por incineração em mufla, pH, condutividade elétrica e sólidos solúveis totais (SST), empregando-se pHmetro, condutivímetro e refratômetro digital de bancada, respectivamente, além da determinação da cor por método espectrofotométrico. Os resultados obtidos indicam acidez total superior no mel monofloral ($77,84 \pm 1,35$ meq/kg) em comparação ao multifloral ($56,31 \pm 1,90$ meq/kg), estando a amostra multifloral dentro do limite máximo de 60 meq/kg estabelecido pela legislação brasileira. O pH foi menor no mel monofloral (3,7) em relação ao multifloral (3,9), confirmando sua maior acidez. Tanto a umidade quanto o teor de cinzas de ambas amostras atenderam os padrões legais, embora o mel monofloral tenha apresentado maior teor de cinzas, indicando adequada estabilidade e composição mineral. Os valores de SST foram semelhantes em ambas amostras, variando de $77,27 \pm 1,96$ a $79,7$ °Brix. Já a condutividade elétrica foi maior no mel monofloral ($511,53 \pm 7,94$ $\mu\text{S/cm}$) em relação ao multifloral ($473,17$ $\mu\text{S/cm}$) o qual também apresentou coloração mais escura (âmbar escuro), quando comparado ao multifloral (âmbar claro). De modo geral, os resultados demonstraram que a origem botânica influencia diretamente as características físico-químicas do mel, especialmente acidez, condutividade elétrica e coloração, contribuindo para a identidade e qualidade do produto.

Palavras-chave: parâmetros físico-químicos; origem floral; abelhas.