X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E QUALIDADE DE MÉIS DE MALVA E MARMELEIRO OBTIDO DE APICULTURA REGIONAL

[1]PEREIRA, K.A.; [2]ARAUJO, A.S.; [3]FROTA, S.L.; [4]SANTOS, L.B.; [5]OLIVEIRA, Y.G.; [6]NASCIMENTO, I.C.; [7]MELO, T.R.L; [8]SILVA, E.J.C.

[1]UFCG, CCTA-PPGSA, keniaalves.jpg@gmail.com
[2]UFCG, CCTA-UATA/UAGRA/PPGSA, alfredina.araujo@ccta.ufcg.edu.br
[3]UFCG, CCTA-UATA, sabrinalfrota@gmail.com
[4]UFCG, CCTA-UATA, leticia.brandao@estudante.ufcg.edu.br
[5]UFCG, CCTA-PPGSA, yanaragoliveira@gmail.com
[6]UFCG, CCTA-UATA, innarayaraujoo@gmail.com
[7]UFCG, CCTA-PPGSA, thais-luuna@hotmail.com
[8]UFCG, CCT-PPGEP, elajuliane300308@gmail.com

Resumo: O crescente interesse por alimentos naturais e produtos com identidade regional tem impulsionado a valorização do mel, cuja composição e qualidade variam significativamente conforme a origem botânica. Diferentes espécies florais influenciam diretamente características como, coloração, aroma, sabor, estabilidade, propriedade tecnológica e aceitação pelo consumidor. Além de influenciar parâmetros físico-químicos, conferindo características específicas e singularidade ao produto apícola. Dessa forma, objetivou-se caracterizar e comparar a qualidade de méis de malva e marmeleiro obtidos de produtor regional de Santa Terezinha-PB por meio de parâmetros físico-químicos, avaliando suas diferenças e conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira vigente. As análises contemplaram a determinação de açúcares redutores, acidez

titulável, teor de umidade, sólidos solúveis totais (°Brix), pH, teor de cinzas e atividade diastásica. O mel de malva apresentou valores de 69,5 g/100 g de açúcares redutores, 41,5 meq/kg de acidez, 16,3% de umidade, 85,6 °Brix, pH 3,7 e 0,6 g/100 g de cinzas, enquanto o mel de marmeleiro apresentou 69,55 g/100 g de açúcares redutores, 41 meq/kg, de acidez 18,17% de umidade, 86,2 °Brix, pH 4,03 e 0,2 g/100 g de cinzas, respectivamente, sendo observada atividade diastásica em ambas as amostras. A presença dessa atividade enzimática indica adequada preservação dos constituintes naturais do mel, sendo reconhecida como um importante indicador de frescor e de ausência de degradação térmica excessiva. Os resultados demonstraram conformidade físico-química das amostras avaliadas em relação aos padrões estabelecidos pela legislação vigente e as diferenças observadas entre os méis reforçam a influência da origem botânica sobre a composição química e os atributos de qualidade do produto, evidenciando sua relevância na autenticidade, padronização, controle de qualidade, valorização da cadeia produtiva apícola e favorecendo também, o reconhecimento da diversidade floral e produtiva regional.

Palavras-chave: Origem botânica; atividade diastásica; diversidade floral.