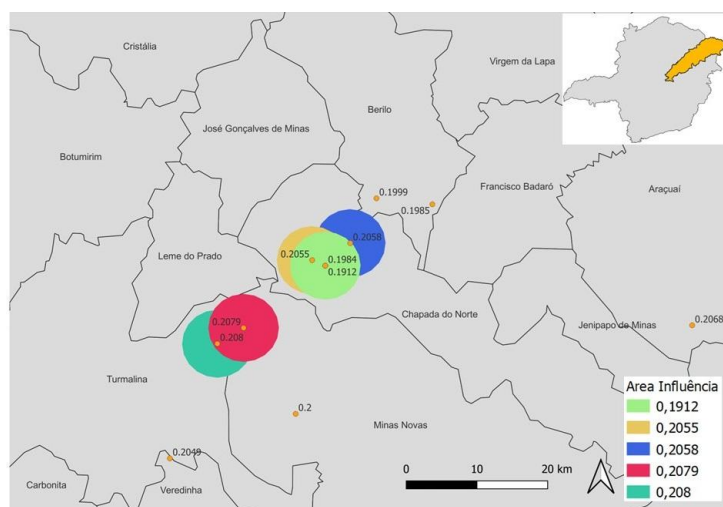


ANÁLISE ESPACIAL DE DISTRIBUIÇÃO DE COMPOSTOS DO MEL NO VALE DO JEQUITINHONHA**João U. D'Avila¹, Davi A. F. Silva², Caio T. Silva³, Bruno L. D. Faria⁴, Augusto H. S. de Oliveira⁵**¹ Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39100-000² Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39100-000.***e-mail:** bruno.lopes@ifnmg.edu.br

O Vale do Jequitinhonha tem sido há décadas uma região de destaque na produção de mel, com uma tradição que se reflete na qualidade e diversidade dos produtos apícolas da região. A apicultura familiar é uma atividade fundamental para a economia local, gerando um mercado dinâmico e crescente. Apesar desse cenário promissor, muitos micro e pequenos produtores enfrentam desafios significativos devido à ausência de dados específicos que possam atestar e valorizar a qualidade única do mel produzido na região. Coletar, documentar, armazenar e analisar indicadores sobre a distribuição espaço-temporal de indicadores do mel (como diversidade floral e peso molecular para identificação de compostos específicos ao mel) conferem ao mel propriedades distintas. Para a padronização dos dados obtidos, as análises foram realizadas com uso da linguagem R (mais especificamente dados de peso molecular de compostos específicos das amostras), em formatos que facilitam o processamento por máquina, enquanto as análises espaciais foram conduzidas no software QGIS. As amostras foram classificadas de acordo com a categoria de peso molecular para identificar áreas com sobreposição de compostos específicos, considerando uma distância de vizinhança de 5 quilômetros (Figura 1). Além disso, essas análises identificaram compostos exclusivos da região. Nossos resultados corroboram com evidências de indicação geográfica de origem do mel, (i.e, um selo de qualidade que pode destacar e certificar a autenticidade do mel da região). Com a obtenção da indicação geográfica, os produtores poderão comercializar seu mel com a garantia de pureza e origem específica, oferecendo aos consumidores um produto que não apenas é nutritivo e saudável, mas também possui uma procedência comprovada. Esse reconhecimento pode proporcionar uma valorização significativa para o mel da região, promovendo a sua expansão no mercado e beneficiando toda a comunidade local envolvida na produção. Deve-se ainda destacar toda a influência positiva do projeto perante o mercado apicultor da área, que se comprova em constante progressão, sendo esse um dos grandes beneficiários no contexto da pesquisa.

**Figura 1 - Zonas de influência de sobreposição de compostos por peso molecular(g/mol)****Agradecimentos:** Ao CNPq, ao IFNMG e a UFVJM