



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE MEL DE ABELHAS JANDAÍRA COMERCIALIZADOS EM SANTARÉM, PARÁ

Victor Valentim Gomes e Paulo Sérgio Taube Júnior

O objetivo deste estudo foi avaliar as características físico-químicas e potencial antioxidante (pelo radical DPPH) de méis de Jandaíra (*M. compressipes manaoensis* e *M. seminigra*) comercializados no município de Santarém - PA. Para isso foi avaliado o teor de cinzas, de umidade, de açúcares redutores e a cor dos méis bem como a presença de adulterantes (via reação com lugol). Após as análises, cinco amostras mostraram teor de cinzas, pH e umidade dentro dos parâmetros descritos pela literatura e/ou legislação. Duas amostras apresentaram adulterantes além de apresentaram também teores de açúcares redutores inferiores ao valor exigido pela legislação, baixa atividade antioxidante e coloração mais clara que as outras amostras. Esses dados mostram que é extremamente necessário intensificar o controle de qualidade para os méis comercializados em Santarém, Pará.

Palavras-chave: mel; Jandaíra; açúcares redutores; atividade antioxidante.

¹Estudante do Curso de Licenciatura Integrada em Biologia e Química – Modalidade Química do Instituto de Ciências da Educação; E-mail: victorvalentimgomes@gmail.com

²Professor Doutor do Instituto de Biodiversidade e Florestas; E-mail: pstjunior@yahoo.com