

PESQUISA DE ADULTERANTES EM AMOSTRAS DE MEL PRODUZIDO NA REGIÃO DE BAURU/SP (APOIO UNIP)

Alunas: Giovanna de Oliveira Lima e Gabriely Custódio

Orientador: Prof. Dr. Thiago Luís Magnani Grassi

Curso: Medicina Veterinária

Campus: Bauru

No Brasil, a Instrução Normativa nº 11 dispõe sobre o padrão de qualidade e identidade do mel comercializado, estabelecendo parâmetros que servem para identificar os produtos adulterados ou que sofreram falhas no processamento. O objetivo deste trabalho foi verificar a deterioração e presença de fraudes nos méis produzidos em Bauru/SP. Os méis foram adquiridos direto dos produtores na região de Bauru/SP, logo ao final do beneficiamento, em um total de 10 amostras de diferentes estabelecimentos (1 amostra por produtor), todos obtidos de *Apis mellifera*. As amostras foram acondicionadas em copos coletores estéreis e transportadas, em temperatura ambiente, até o laboratório de análises clínicas da UNIP – Bauru para a realização da pesquisa de adulterantes. As amostras foram submetidas às provas de Lund (precipitação com ácido tânico), Fiehe (reação da resorcina em meio ácido) e lugol (pesquisa de amidos com solução de lugol), seguindo as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Para a prova de Lund, todas as amostras apresentaram resultados dentro dos parâmetros estabelecidos pelas legislações (0,6 a 3,0 ml), atestando a veracidade do produto. Na prova de Fiehe, não houve formação de coloração vermelho cereja nas amostras avaliadas, indicando que não houve armazenamento prolongado ou em condições inadequadas, nem superaquecimento ou fraude por adição de xaropes. Na prova do lugol, todas as amostras indicaram ausência de amido, ou seja, não houve fraude por adição de xaropes. Pôde-se concluir que nenhuma das amostras analisadas foi adulterada, indicando a veracidade do mel produzido na região de Bauru/SP.