

# III Congresso Ibérico de Apicultura



13-15 Abril 2014  
Mirandela - Portugal

Livro de resumos

## COMUNICAÇÕES POSTER

- CP1 - Análisis de la introgresión en *Apis mellifera iberiensis* y *Apis mellifera mellifera* usando polimorfismos de nucleótidos simples (SNPs)
- CP2 - Comparação dos níveis de introgresão da linhagem C na abelha negra (*Apis mellifera mellifera*) estimados usando microsátélites e SNPs seleccionados pelo critério de proximidade
- CP3 - Resultados preliminares do projeto nacional de vigilância de colmeias - novembro 2013/2014
- CP4 - Prevalência da nosemose na área de influência da APIMIL
- CP5 - Produção de hidromel utilizando mel de *Melipona scutellaris*
- CP6 - Efeito do aumento do espaço interno em colmeias de abelhas *Apis mellifera* L. Na expressão do gene defensina e produção de mel
- CP7 - Modelo experimental para seleção de abelhas *Apis mellifera* africanizada
- CP8 - Óleos essenciais na produção de cera em abelhas *Apis mellifera* L.
- CP9 - Avaliação do consumo da própolis em alimento artificial por abelhas *Apis mellifera* L.
- CP10 - Conservação de tomate (pós-colheita) submetido a diferentes concentrações de extrato alcóolico de própolis
- CP11 - Avaliação da qualidade e rotulagem do mel - adequação à nova legislação
- CP12 - Separação de compostos fenólicos do extrato metanólico de propolis de bornes por TLC
- CP13 - Avaliação da capacidade antioxidante do mel: estudos de validação do método FRAP
- CP14 - Apicultura em modo de produção biológico em Portugal: construir o futuro
- CP15 - Identificação de méis monoflorais usando uma língua electrónica e metodologias de similaridade
- CP16 - Relação entre a cor e o perfil polínico de méis monoflorais usando árvores de decisão
- CP17 - Atividade antioxidante de decocções e infusões de flores de castanheiro, uma árvore de grande interesse apícola
- CP18 - Perfil em ácidos orgânicos e açúcares livres de decocções e infusões de flores de castanheiro
- CP19 - Produção de apitoxina em *Apis mellifera* L. e expressão do gene defensina relacionado ao estresse
- CP20 - Qualidade do mel da Guiné-Bissau
- CP21 - Estudio microbiológico de mieles españolas acogidas a marcas de calidad
- CP22 - Estudio palinológico de mieles españolas acogidas a marcas de calidad
- CP23 - Evaluación de mieles uniflorales raras colectadas en varias regiones de Portugal
- CP24 - Caracterização da composição em açúcares do mel da região de Castelo Branco
- CP25 - Caracterização da atividade antitumoral e antiangiogénica do propolis português usando modelos *in vitro* e *in vivo*
- CP26 - Método de confirmação para análise de resíduos antibióticos em mel
- CP27 - Avaliação de bioactividades de uma amostra de própolis de origem portuguesa
- CP28 - Análise dos mecanismos de atividade biológica do própolis do pereiro
- CP29 - Preparação de extratos de própolis dos Açores e avaliação das suas atividades antimicrobiana e antioxidante
- CP30 - Análise química de mel para garantir conformidade de produto

## Identificação de méis monoflorais usando uma língua electrónica e metodologias de similaridade

Mara E.B.C. Sousa<sup>1\*</sup>, Luís G. Dias<sup>1</sup>, Ana C.A. Veloso<sup>2,3</sup>, Letícia Estevinho<sup>1</sup>, António M. Peres<sup>4</sup>, Adélio A.M. Machado<sup>5</sup>

<sup>1</sup>CIMO, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

<sup>2</sup>Instituto Politécnico de Coimbra, ISEC, DEQB, Coimbra, Portugal

<sup>3</sup>CEB, University of Minho, Braga, Portugal

<sup>4</sup>LSRE, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

<sup>5</sup>LAQUIPAL, Departamento de Química, Universidade do Porto, Porto, Portugal

\*mebdias@gmail.com

O preço do mel comercial depende da sua origem floral bem como da sua cor. Em geral, o consumidor prefere méis claros [1,2] e monoflorais, estando disposto a pagar um preço mais elevado. Assim sendo, torna-se importante o desenvolvimento de técnicas analíticas rápidas e simples capazes de garantir a conformidade da informação polínica constante do rótulo. Neste trabalho é aplicada uma Língua Electrónica potenciométrica constituída por sensores de sensibilidade cruzada na análise de méis para a identificação e classificação de méis monoflorais. Para tal, pretende-se mostrar uma aplicação prática e direta deste sistema baseada na utilização de metodologias multivariadas de similaridade [3] para o tratamento de dados analíticos. Esta metodologia baseia-se no uso de méis monoflorais com elevado conteúdo do pólen predominante como padrões comparativos para o estabelecimento de um perfil típico de sinais potenciométricos (ver figura) para cada tipo de mel, nomeadamente *Lavandula* sp. e *Castanea* sp..

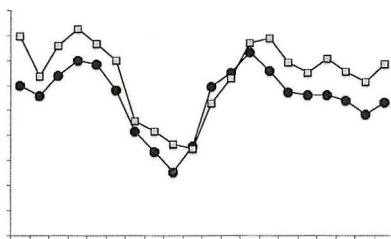


Figura - Perfil típico de sinais potenciométricos para o mel monofloral de *Lavandula* sp. e *Castanea* sp.

### Referências:

- [1] M.L. Al, D. Daniel, A. Moise, O. Bobis, L. Laslo, S. Bogdanov, *Food Chemistry*, **112**, 863 (2009).  
 [2] M. Viuda-Martos, Y. Ruiz-Navajas, J.M. Zaldivar-Cruz, V. Kuri, J. Fernández-López, Á.A. Carbonell-Barrachina, J.Á. Pérez-Álvarez, *International Journal of Food Science and Technology*, **45**, 1111 (2010).  
 [3] D. Borcard, F. Gillet, P. Legendre, *Numerical Ecology with R*, Springer, 2011

---

III Congresso Ibérico de Apicultura

ISBN 978-972-745-165-4



---

Organização



Centro de Investigação  
de Montanha

