

V Congresso Ibérico de Apicultura

1 a 3 Fevereiro 2018
Coimbra - Portugal



Livro de resumos



FFUC FACULDADE DE FARMÁCIA
UNIVERSIDADE DE COIMBRA



Organizado
pelos Núcleos Locais
de Apicultura e Educação
e Cultura e a Cultura



Universidade de
Coimbra - 3016-401
Instituto de I&D em Farmácia
e Saúde em 2012

Ficha Técnica

Edição

Universidade de Coimbra. Reitoria. Faculdade de Farmácia

ISBN: 978-989-95050-3-2

Título

Livro de resumos do V Congresso Ibérico de Apicultura 2018.

Editores

Maria da Graça Campos, Miguel Vilas-Boas, Ofélia Anjos.

Capa, projeto gráfico e paginação

Natália Roque

Arte Final, impressão e acabamento

Serviços Gráficos



Tiragem: 150 exemplares

©

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no V Congresso Ibérico de Apicultura 2018, sob a forma de comunicações orais e painel e inclui, ainda, o programa científico do Encontro.

As doutrinas expressas em cada um dos resumos são da inteira responsabilidade dos autores.

P. 2.17 CARACTERIZAÇÃO REOLÓGICA DE AMOSTRAS COMERCIAIS DE MEL DE URZE

Vitor M.R. Martins^{1,2*}, Elsa Caveiro¹, Soraia I. Falcão¹, Miguel Vilas-Boas¹

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

²QOPNA, Universidade de Aveiro, Campus de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal

* vmartins@ipb.pt

O mel de urze (*Erica* sp.) português é um produto apícola característico das regiões montanhosas, cuja composição química tem sido objeto de diversos estudos [1,2]. Este mel é bastante apreciado pelo consumidor devido a algumas das suas propriedades sensoriais, como por exemplo a textura, que é influenciada pelas características reológicas do mel. Deste modo, este estudo teve como objetivo principal a avaliação das características reológicas de amostras comerciais de mel de urze, contribuindo para uma mais completa caracterização deste produto apícola.

Foram adquiridas dez amostras comerciais de mel de urze, submetidas a análise polínica para confirmar a sua origem botânica. Apesar dos méis serem comercializados como mel de urze, os resultados da análise polínica sugerem que pelo menos duas das amostras analisadas não correspondem a méis monoflorais de urze, mas sim a amostras de méis monoflorais de castanheiro. A caracterização reológica das amostras de mel foi realizada através do estudo do comportamento de fluxo, utilizando um viscosímetro rotacional (Myr V1-L, equipado com um *spindle* L4), e da avaliação da textura, através de um ensaio de extrusão de retorno realizado num texturómetro (Stable Micro Systems TA-XT Plus, equipado com uma sonda acoplada a um disco de compressão com 40 mm de diâmetro). O comportamento de fluxo das amostras de mel foi estudado às temperaturas de 25°C, 35°C e 45°C, verificando-se que a viscosidade das amostras de mel diminuiu à medida que aumenta a temperatura do ensaio, tal como descrito em vários estudos [3,4]. Verificou-se ainda que, de uma forma geral, para as temperaturas de 35°C e 45°C, as amostras de mel apresentaram um comportamento Newtoniano. Para a temperatura de 25°C, as amostras exibiram um comportamento típico de fluido pseudoplástico, sendo ainda possível observar alguma tixotropia. Relativamente aos ensaios de extrusão de retorno, foi possível registar valores de firmeza, consistência, coesividade e índice de viscosidade compreendidos entre 41,31-189,97 (g), 683,28-3376,89 (unidades arbitrárias), 22,46-161,33 (g) e 215,62-1819,16 (unidades arbitrárias), respetivamente. A realização deste trabalho evidenciou a necessidade de encontrar metodologias alternativas/complementares que possibilitem uma mais efetiva garantia da autenticidade dos produtos apícolas, particularmente dos méis monoflorais. Para além disso, as técnicas utilizadas para a caracterização reológica das amostras de mel mostraram ser bastante expeditas, fornecendo resultados que poderão complementar a informação obtida através das habituais análises de rotina realizadas ao mel (cor, pH, acidez livre, condutividade, cinzas, hidroximetilfurfural, prolina, etc...).

[1] X. Feás, J. Pires, A. Iglesias, M.L. Estevinho, *Food and Chemical Toxicology*, **48**, 3462 (2010).

[2] F. Ferreres, P. Andrade, F.A. Tomás-Barberán, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **44**, 2053 (1996). Y. Gomes, A.B. Machado, *Revista Científica*, **5**, 231 (1996).

[3] L. Juszcak, T. Fortuna, *Journal of Food Engineering*, **75**, 43 (2006).

[4] S. Yanniotis, S. Skaltsi, S. Karaburnioti, *Journal of Food Engineering*, **72**, 372 (2006).