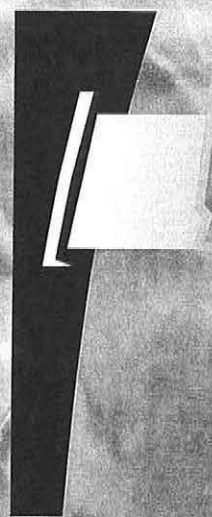


COMUNICACIONES



II Congreso Ibérico de Apicultura

18, 19 y 20 de octubre 2012. Guadalajara (España)

Coordinadores de la edición: José Luis Herguedas de Miguel
Jesús Lorente Martínez

Fotografía de la portada: Jesús Lorente Martínez

Impresión y maquetación:
Aventura gráfica, S.L.
C/ Lepanto, 12-14 - nave 1
19004 Guadalajara

Impreso en España - Printed in Spain

Depósito Legal: GU-206/2012

ESTUDO DE PÓLEN APÍCOLA COMERCIAL PROVENIENTE DE DIFERENTES ORIGENS GEOGRÁFICAS

Ana Paula Pereira^{1,2}, Luís G. Dias¹, Leticia M. Estevinho¹

CIMO – Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária de Bragança, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia - 5300-253 Bragança, Portugal.

IBB – Instituto para a Biotecnologia e Bioengenharia, Centro de Genómica e Biotecnologia, Universidade de Trás os Montes e Alto Douro, Apartado 1013, 5001-801 Vila Real, Portugal.

O pólen é considerado desde os primórdios da humanidade uma importante fonte de nutrientes e energia. Têm-lhe sido, também, atribuídas inúmeras propriedades terapêuticas promissoras, como sejam o seu efeito benéfico na arteriosclerose, alergias, prostatites e até em tumores malignos. O presente estudo teve como objetivo caracterizar, pela primeira vez, oito amostras de pólen comercial disponível no mercado Português e Espanhol no que diz respeito à rotulagem, análises polínicas, físico-químicas e microbiológicas. A análise do rótulo, revelou que todas as amostras continham o nome comercial do produto, validade, lote e peso líquido. Apenas uma das amostras não apresentava o país de origem. Foram também identificadas as leveduras presentes neste produto natural, pois estas são as principais responsáveis pela sua alteração. Foram encontradas onze famílias botânicas, sendo a mais abundante *Cistaceae*. O conteúdo em humidade, cinzas, atividade da água, pH, açúcares redutores, hidratos de carbono, proteínas, lípidos e energia estavam de acordo com as especificações requeridas pela legislação Brasileira e Argentina. Na Península Ibérica não existe qualquer legislação referente a este produto, o que justifica a necessidade de estudos desta natureza. Foram avaliados e/ou quantificados os aeróbios mesófilos, bolores e leveduras, coliformes totais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* e clostrídios sulfito redutores. Verificou-se que a qualidade microbiológica (comercial e sanitária) dos pólenes analisados foi considerada satisfatória. Todas as amostras apresentaram resultados negativos no que diz respeito a espécies toxigénicas. Foram isoladas e posteriormente identificadas seis espécies de leveduras, sendo a mais abundante *Rhodotorula mucilaginosa*, que esteve presente em quatro amostras. A avaliação das características do pólen apícola é imperiosa, uma vez que este produto é uma promissora alternativa terapêutica e um importante complemento nutricional.