

# III Congresso Nacional *Apicultura*

## COMUNICAÇÕES

Faro, 20 e 21  
de Outubro  
2008

Auditório da  
Universidade do Algarve  
Campus de Gambelas



**DRAALG**  
Direcção Regional  
de Agricultura  
do Algarve

## Caracterização do Mel de Trás - os - Montes

A. M. Rocha , H. Baessa e M. L. F. Estevinho

(1) Departamento de Biologia, Escola Superior Agrária de Bragança, 5300 Bragança, Portugal.

O mel é uma dispersão aquosa de uma grande quantidade de pequenas partículas, de macromoléculas proteicas e polissacarídeos dispersos coloidalmente, e ainda de outras partículas de maior tamanho, como grãos de pólen e eventualmente de esporos de leveduras e bolores, numa solução verdadeira de iões inorgânicos, hidratos de carbono e outras substâncias orgânicas. A sua composição é influenciada pela flora e pela ecologia da região de onde provém.

Neste trabalho tendo como objectivo global avaliar do ponto de vista quantitativo e qualitativo as características do Mel de Trás-os-Montes, foram efectuadas 800 análises físico-químicas e 200 análises polínicas e microbiológicas ao mel produzido nesta região. Nas análises efectuadas utilizaram-se métodos oficiais adaptados na Legislação Comunitária.

Do estudo dos nossos resultados podemos concluir que as principais plantas de interesse melífero na região são : a arça (*Lavandula spp.*), os tomilhos (*Thymus spp.*), o castanheiro (*Castanea sativa*), as urzes (*Erica spp.*), as fruteiras (*Prunus spp.* e *Malus*) e o carvalho (*Quercus pyrenaica*) que fornece grande quantidade de melada. Trata-se de um mel multifloral não havendo predominância de uns pólenes em relação aos outros.

Relativamente às características físico-químicas o Mel de Trás-os-Montes apresenta características que o situam dentro da Norma Portuguesa (NP- 1307 de 1983).

Trata-se de uma solução hipertónica, com teores de açúcar redutores, expresso em açúcar invertido da ordem dos 68 e 73 %, conforme se trata de mel de melada ou de mel de néctar respectivamente, e com teor médio em água inferior a 18%.

Os valores determinados para as cinzas situaram-se entre 0,1 a 0,7%, respectivamente, para mel de néctar e mel de melada. Embora relativamente elevados situam-se dentro dos limites definidos pela Norma Portuguesa.

A condutividade eléctrica nas várias amostras analisadas oscilou entre 0,3 e 1,2 mS cm<sup>-1</sup>. Este parâmetro apresentou uma correlação positiva com o teor em cinzas.

Os valores médios obtidos para o pH e acidez nas várias amostras analisadas foram 3,5 e 26 meq. de Ácido/kg mel, respectivamente. Os valores destes parâmetros, associados à reduzida actividade da água do mel, inibem o

11.

crescimento microbiano, facto que justifica os resultados obtidos nas análises microbiológicas efectuadas. Com efeito os vários parâmetros analisados situaram-se dentro dos limites permitidos por lei.

As leveduras isoladas e identificados pertencem às espécies *Candida pelliculosa*, *Candida glabata* e *Zygosaccharomyces rouxii*.

A actividade diastásica variou entre 10 e 20 na Escala de Gothe e o teor em HMF (Hidroximetilfurfural) apresentou valores muito baixos, alguns deles não quantificáveis por técnicas analíticas sensíveis, indicando tratar-se de um mel recente e/ou pouco aquecido e de boa qualidade.

Os resultados obtidos sugerem que o mel de Trás os Montes é um produto de qualidade, estável no ponto de vista bacteriológico que justifica a sua tipificação e Denominação de Origem Protegida.