

Avaliação do perfil em açúcares do mel de urze comercial português (*Erica spp.*)

Elsa Caveiro,¹ Soraia I. Falcão,¹ Andreia Tomás,¹ M. Carmen Seijo,² Vítor Manuel R. Martins,^{1,3} Miguel Vilas-Boas¹

1. CIMO - Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Sta. Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal; 2. Departamento de Biologia Vegetal e Ciência do Solo, Faculdade de Ciências, Universidade de Vigo, Campus As Lagoas, 32004 Ourense, Espanha; 3. QOPNA, Departamento de Química, Universidade de Aveiro, Campus de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal.

Introdução



O mel é um dos produtos obtidos da colmeia com maior expressão devido às suas propriedades nutricionais e terapêuticas. Entre os vários méis monoflorais produzidos em Portugal o de urze é dos mais consumidos. É uma solução supersaturada de açúcares cujos compostos maioritários são a frutose e a glucose. Os monossacáridos representam cerca de 75 % dos açúcares encontrados no mel, seguidos dos dissacáridos e, numa menor proporção, de trissacáridos. Entre os vários méis monoflorais produzidos em Portugal o de urze é dos mais consumidos.

Este trabalho teve como objetivo o estudo do perfil em açúcares de 12 amostras comerciais de mel de urze (*Erica spp.*) proveniente de sete regiões diferentes de Portugal (Figura 1).

Métodos

- A predominância do pólen de urze foi aferida através de análise polínica (Figura 2).
- O perfil de açúcares foi determinado por cromatografia líquida de alta pressão com detetor de índice de refração (HPLC-RI), utilizando-se padrões externos (Figura 3).



Espécies de urze

Figura 1. Origem das amostras e espécies de urze estudadas

Resultados e discussão

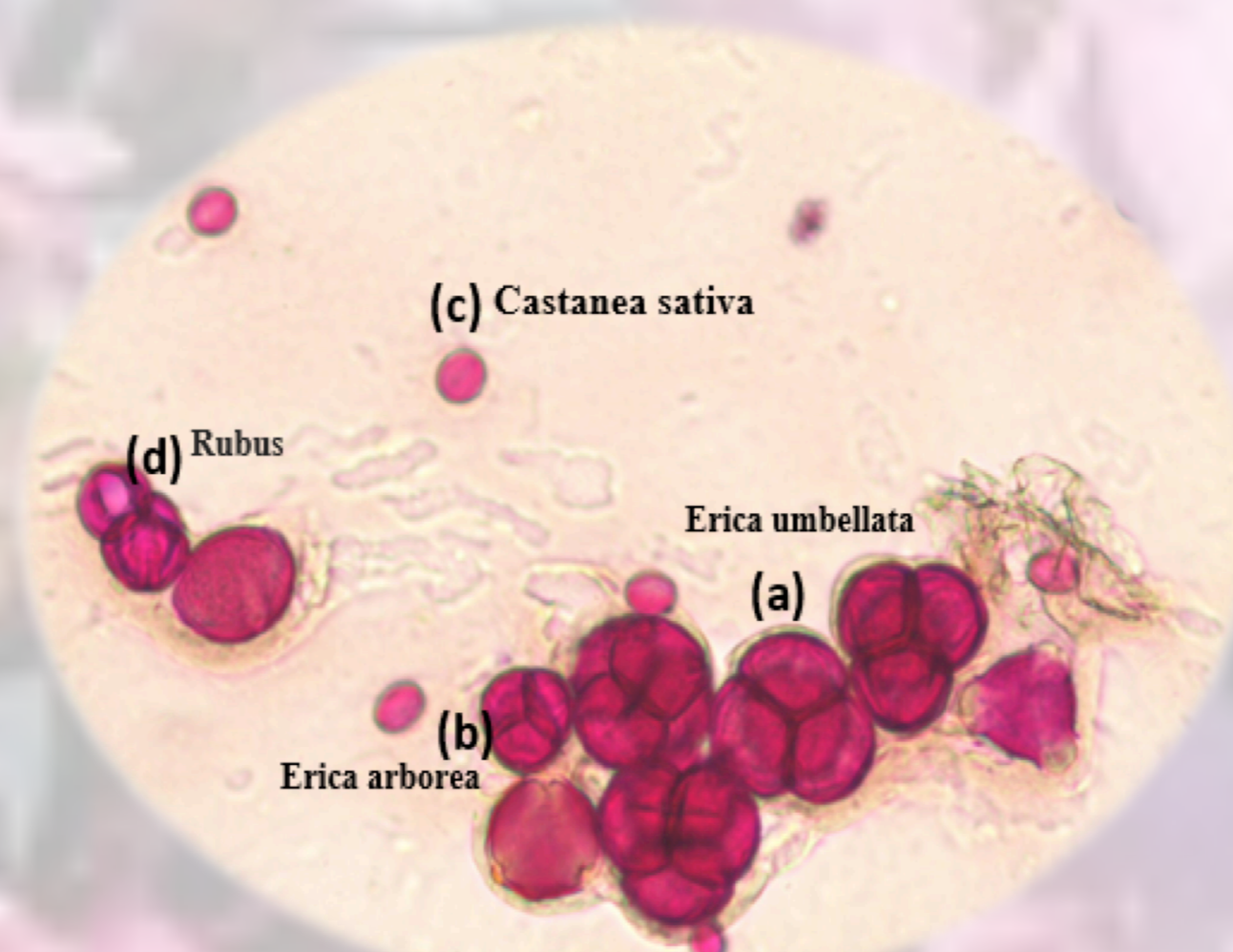


Figura 2. Análise polínica

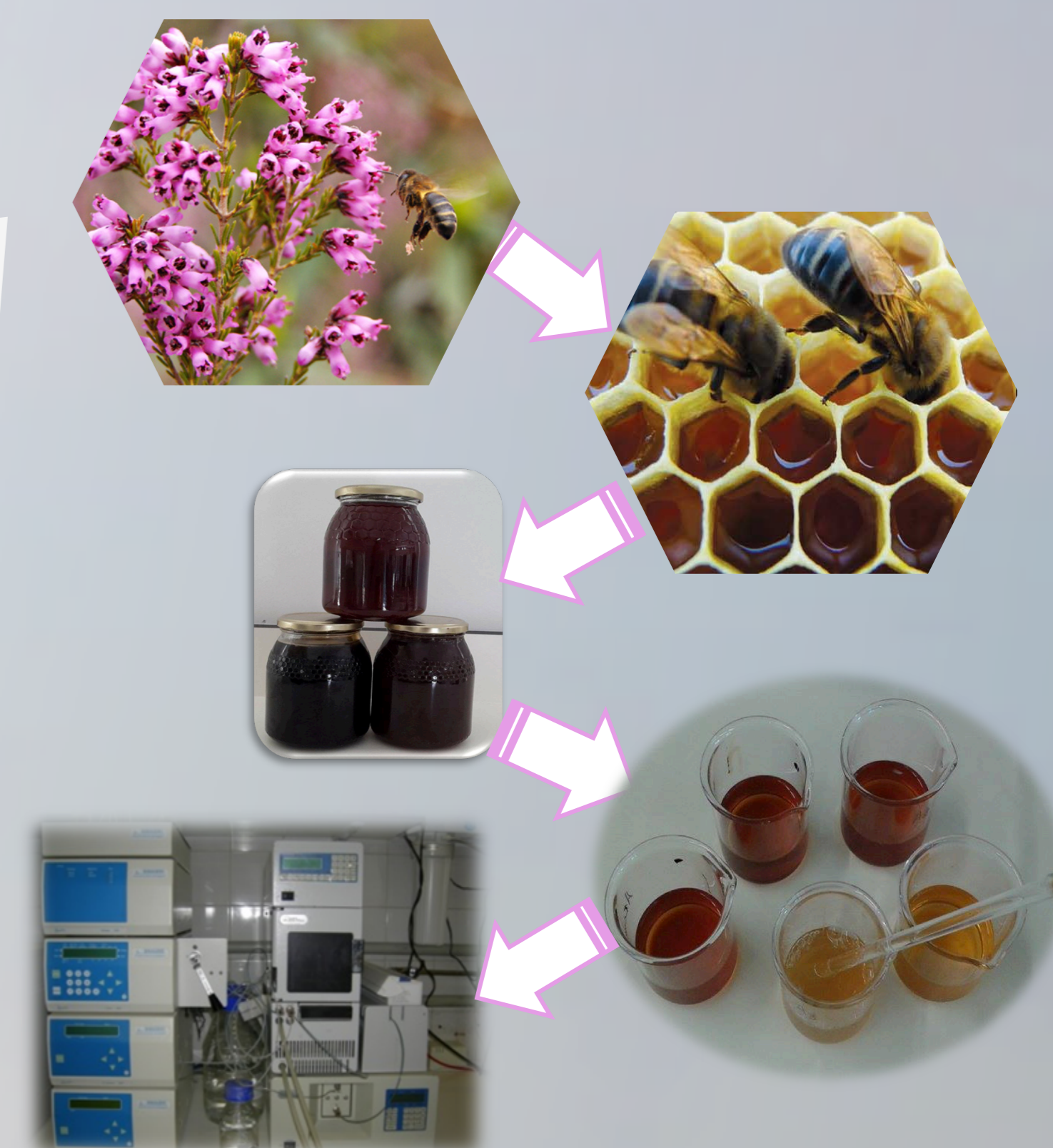


Figura 3. Preparação das amostras e análise.

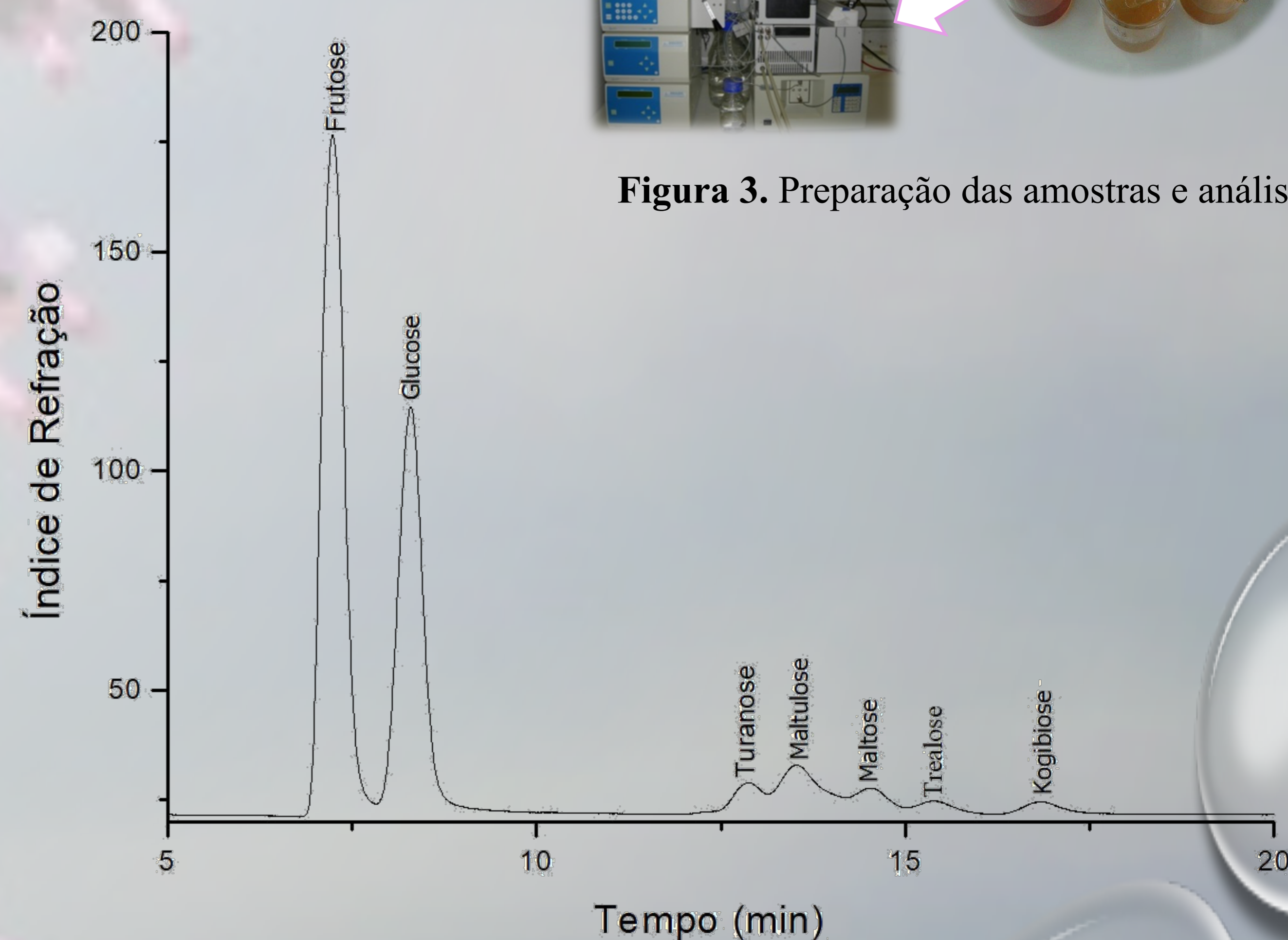


Figura 4. Perfil cromatográfico dos açúcares encontrados no mel de urze comercial português

Conclusões

- No estudo da predominância polínica verificou-se a existência de pólen de urze em 10 amostras, numa percentagem variável entre 1 % e 47%, correspondendo o maior valor à amostra de Boticas.
- A análise permitiu identificar oito açúcares, em que os mais abundantes foram os monossacáridos frutose e glucose, com teores superiores a 70% característicos de méis de néctar (Tabela 1).
- Foram também identificados dissacáridos como a turanose, maltulose, maltose, trealose e koglibiose em todas as amostras, embora em menor proporção (Figura 4). Além destes compostos, identificaram-se os trissacáridos erlose e melezitose nas amostras A1 e A3, cuja predominância polínica de *Erica spp* verificou ser menor que 3%.
- Na relação glucose/humidade, o valor apresentado pelas amostras é superior a 1,5%, indicando alguma tendência para cristalizar.

- Estudou-se a predominância polínica de urze em 12 méis provenientes de diferentes regiões de Portugal, verificando-se que uma elevada percentagem das amostras não cumpre os critérios de monofloralidade (teor de pólen de urze superior a 45%).
- O perfil de açúcares confirmou os méis como mel de néctar, com alguma tendência para cristalizar.
- Nos méis com menor quantidade de pólen de urze, verificou-se uma maior concentração de dissacáridos e trissacáridos, estes últimos ausentes nos méis com uma maior predominância polínica de *Erica spp*.