

Perfil fenólico de mel do Parque Natural de Montesinho

A. Cornélio, P. Garcia, L. Barros, L. Dias, M. Vilas-Boas, L. Estevinho
Centro de Investigação da Montanha, Escola Superior Agrária de Bragança

O mel é considerado um produto alimentar benéfico e promotor de saúde, através da prevenção de doenças. Estas propriedades devem-se em parte à presença de compostos fenólicos (ácidos fenólicos e flavonóides) na sua composição. Estes compostos são metabolitos secundários que se podem encontrar em diversos alimentos como as frutas, vegetais ou bebidas derivadas de plantas como o chá, o vinho, etc. As suas propriedades medicamentosas estão associadas a actividades farmacológicas como, por exemplo, anti-oxidante, anti-cancerígena, anti-bacteriológica e anti-víral.

Estas substâncias são originárias do néctar das plantas, recolhido pelas abelhas, pelo que a relação da flora com a zona geográfica, condiciona a composição e concentração dos compostos fenólicos, conferindo assim uma especificidade ao produto. Torna-se assim fundamental a classificação do perfil fenólico do mel, para caracterização das suas potencialidades medicinais.

Neste trabalho efectuou-se a identificação de flavonóides, ácidos hidroxibenzóicos e ácidos hidroxicinâmicos, por cromatografia líquida com detector de diode-array, HPLC-DAD, recorrendo à comparação com padrões comerciais.

As amostras de mel estudadas, de origem multifloral, foram recolhidas no Parque Natural de Montesinho. A separação destes compostos foi efectuada por retenção numa resina Amberlite XAD-2. Após as várias etapas de separação e extracção, obteve-se um extracto final que foi dissolvido em metanol, filtrado e injectado no HPLC.

Através dos cromatogramas obtidos para as diferentes amostras foi possível identificar e quantificar vários ácidos fenólicos (*p*-hidroxibenzóico, protocatéquico, *p*-cumárico, cafeico, cinâmico) e flavonóides (crisina, pinoembrina e naringenina), o que de futuro poderá contribuir para uma melhor classificação do mel de acordo com a sua origem.