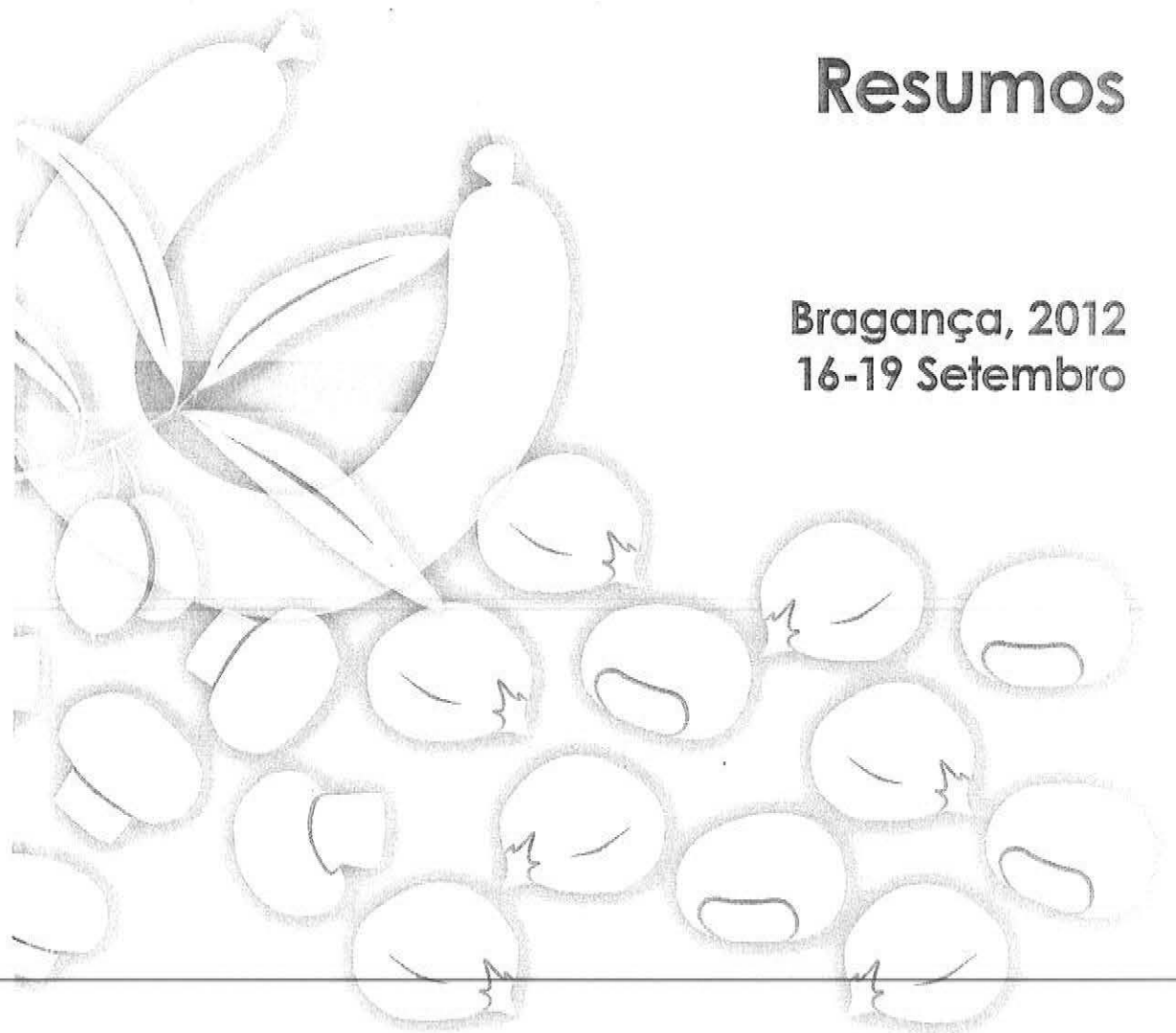


**Qualidade dos alimentos:
novos desafios**

Resumos

**Bragança, 2012
16-19 Setembro**



Ficha Técnica

Título

11º Encontro de Química dos Alimentos

Editores/Coordenação

Joana S. Amaral
João C.M. Barreira
Lillian Barros
Isabel C.F.R. Ferreira
Isabel Mafra
M. Beatriz P.P. Oliveira

Edição

Instituto Politécnico de Bragança

Impressão

Artegráfica Brigantina, Bragança

Design da capa

Atilano Suarez – Serviços de Imagem, Instituto Politécnico de Bragança

Tiragem

285 exemplares

ISBN

978-972-745-132-6

Depósito Legal:

347902/12

Setembro de 2012

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 11º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Qualidade comercial de amostras de pólen apícola produzidas em Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil

Vanilda Aparecida Soares de Arruda^a, Alexandre Vieira dos Santos^a, Davi Figueiredo Sampaio Meira^a, Maria Leticia Fernandes Estevinho^b, Ligia Bicudo de Almeida-Muradian^{a,*}

^aUniversidade de São Paulo, São Paulo, Brasil; ^b CIMO-Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

*ligiabi@usp.br

O pólen apícola é um produto natural, usado em medicina natural, clínica e indústrias alimentar e farmacêutica. Atualmente os consumidores cada vez mais formados e informados exigem produtos de qualidade, tornando-se imperioso o estabelecimento de padrões de identidade e qualidade para os produtos alimentares, nomeadamente o pólen apícola. Como nos demais alimentos ricos em proteínas, o pólen pode perder o valor nutricional rapidamente se manipulado ou armazenado incorretamente. Adicionalmente alguns países tais como Brasil, Espanha, Suíça, Argentina e França reconhecem legalmente o pólen como um complemento alimentar e apresentam padrões de identidade e qualidade, bem como os limites para os vários parâmetros analisados. Nesse sentido o presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica e as características físico-químicas de 6 lotes de pólen apícola de abelhas *Apis mellifera*, desidratados e, conseqüentemente, verificar se as mesmas cumpriam os parâmetros legislados e se não põem em risco a saúde do consumidor. As amostras foram produzidas no município de Ribeirão Preto, SP – Brasil. Observou-se que para umidade o valor médio de $4,62 \pm 0,23$ % foi ligeiramente superior a 4% (valor preconizado pela Legislação Brasileira e Regulamentação Argentina). No entanto, as amostras se encontravam dentro do limite de 6% estabelecido pela Regulamentação Francesa. Este facto sugere a necessidade de efetuar estudos adicionais no sentido de rever a legislação brasileira no que diz a este parâmetro. Os resultados obtidos para cinzas de $2,42 \pm 0,11$ %; lípidos de $7,52 \pm 1,17$ % e proteínas de $20,11 \pm 0,76$ % encontram-se de acordo com o estipulado na legislação brasileira, argentina e francesa.

A qualidade microbiológica de todas as amostras analisadas foi satisfatória. De facto, os coliformes totais e fecais, *Salmonella*, clostrídios sulfito-redutores e *Staphylococcus aureus* estavam ausentes em todas as amostras. Os aeróbios mesófilos e os bolores e leveduras foram detectados em quantidades muito inferiores ao estabelecido pela legislação Brasileira. Trabalhos desta natureza, que contemplem a avaliação do pólen apícola podem servir de referência para futura padronização dos métodos a serem seguidos, o que pode ser verificado na publicação de Campos e colaboradores no ano de 2008 onde foram reunidos métodos para avaliação do pólen apícola.

Agradecimentos:

Os autores agradecem a FAPESP pela bolsa de estudos concedida a doutoranda Vanilda Aparecida Soares de Arruda e ao CNPq pela concessão de uma bolsa de Iniciação Científica a Alexandre dos Santos, Davi Figueiredo Sampaio Meira e pela bolsa de Produtividade em Pesquisa concedida a Ligia Bicudo de Almeida-Muradian.

As opiniões, hipóteses e conclusões ou recomendações expressas no artigo são de responsabilidade dos autores e não coincidem necessariamente com as da FAPESP.