



II Congresso das Agrárias

16 - 18 de Novembro 2017 | Elvas

LIVRO DE RESUMOS

Ficha Técnica

Título: Livro de Resumos do II Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão Especializada das Escolas Superiores Agrárias do CCISP

Tiragem: 240 exemplares

ISBN: 978-989-8806-23-9

Depósito Legal: 433984/17

P 1650 | VALORIZAÇÃO DO MEL DE URZE (ERICA SPP.) PORTUGUÊS: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

Elsa Caveiro¹; Soraia I. Falcão¹; Andreia Tomás¹; Vítor Martins¹; Miguel Vilas-Boas¹

1 - Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança
PORTUGAL

Resumo: O mel é um alimento natural bastante valorizado pelos consumidores pelas suas propriedades nutritivas e terapêuticas. Produzido pelas abelhas a partir do néctar de flores, de secreções de partes vivas de plantas ou de excreções de insectos sugadores de plantas, a sua composição é complexa e variável dependendo da sua origem [1]. O mel de urze, proveniente da floração de urzes (*Erica spp.*), é um produto apícola característico das terras altas e montanhosas de Portugal. Caracteriza-se por ser um mel de cor escura, consistência densa, aroma intenso e persistente, com um gosto ligeiramente amargo próprio do néctar de urze. É um mel intensamente mineralizado e rico em compostos fenólicos pelo que possui uma maior capacidade antioxidante que o distingue de outros méis.

Este trabalho teve como objetivo contribuir para a valorização do mel de urze (*Erica spp.*) português através da avaliação dos seus parâmetros de qualidade do mel. Para isso avaliaram-se os parâmetros físico-químicos (humidade, pH, acidez, condutividade, cor, HMF, índice diastásico, prolina, e composição fenólica) e a atividade antioxidante (poder redutor e bloqueador de radicais livres) de 12 amostras de mel de urze (*Erica spp.*) provenientes de seis áreas geográficas distintas de Portugal. Os méis estudados apresentaram uma cor situada entre âmbar claro a âmbar escuro, com um teor de humidade entre 14,1 e 17,5% e valores de HMF baixos a médios. Estes méis têm uma acidez mais elevada, relacionada com a presença de ácidos orgânicos, frequente em méis escuros e uma condutividade média a elevada, indicativo da sua alta mineralização. Para além disso, apresentaram um alto conteúdo natural em enzimas com valores entre 12 e 19 DN. Ao nível da composição fenólica, e como é frequentemente verificado para os méis escuros, o teor em compostos fenólicos é elevado, refletindo-se numa atividade antioxidante também elevada. Através da técnica de LC-MS foi possível efetuar uma

caracterização específica do perfil fenólico, identificando-se 20 compostos, entre ácidos fenólicos (ácido *p*-hidroxibenzóico e seus derivados, ácido salicílico, ácido cafeico e ácido cumárico), flavonóides (quercetina e seus derivados, pinobanksina e seus derivados, campferol e seus derivados, crisina, pinocembrina e galangina) e o ácido abscísico em conjunto com dois dos seus isómeros, sendo estes últimos os mais abundantes, e descritos na literatura como marcadores para este tipo de mel [2].

Agradecimentos: Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) e ao FEDER sob o programa PT2020 pelo financiamento ao CIMO (UID/AGR/00690/2013).

[1] Missio da Silva, P, Gauche, C, Gonzaga, LV, Costa, ACO, Food Chem, **2016**, *196*, 309-323.

[2] Jasicka-Misiak, I, Poliwoda, A, Deren, M, Kafarski P, Food Chem, **2012**, *131*, 11149-1156.

Palavras-chave: mel, *Erica* spp., propriedades físico-químicas, conteúdo fenólico, atividade antioxidante

CTA2.1