

O APICULTOR



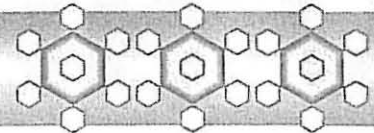
REVISTA DE APICULTURA

ISSN - 0873-2981 - ANO 12 N.º 54 - Out. / Dez. 06 - € 4 (iva incl.)

- Apidologia
- Criação de Rainhas
- Redução de Toxicidade através da Acção do Própolis

PORTUGUESE
BEEKEEPING
MAGAZINE

Resumos da Conferência



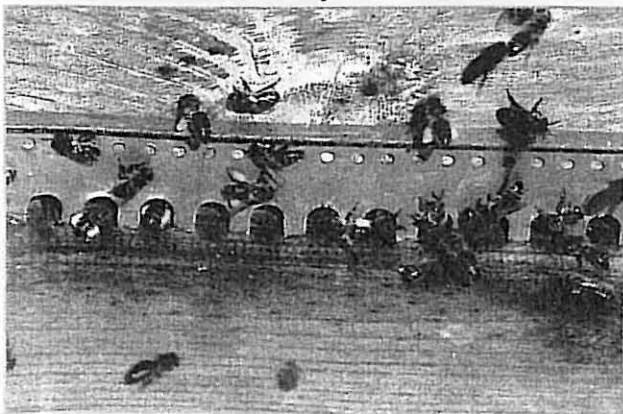
Discriminação Geográfica do Mel de três Associações de Apicultores através do Perfil Fenólico

*Luís G. Dias, Lillian Barros, Sónia Girante, Miguel Vilas-Boas, Leticia Estevinho
CIMO/ESAB,
Campus Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-854 Bragança, Portugal*

Os compostos fenólicos (flavonóides e ácidos fenólicos) no mel são conhecidos pelas suas propriedades promotoras de saúde, tal como, os efeitos antioxidantes e anticarcinogénicos. Estes compostos, associados ao perfil fitoquímico, têm também sido usados como marcadores bioquímicos da origem geográfica do mel. Além disso, estes compostos contribuem, de forma importante para as propriedades organolépticas, bem como, para as suas propriedades físicas e químicas.

Este estudo envolveu 45 amostras de mel de três Associações de Apicultores da região de Trás-os-Montes de Portugal: a Associação de Apicultores do Parque Natural de Montesinho, a Associação de Apicultores do Parque Natural do Douro Internacional e a Associação de Apicultores do Nordeste. O objectivo deste trabalho foi melhorar o conhecimento da composição do mel, com intenção de salientar as diferenças entre os méis das Associações de Apicultores desta região e de reunir informação que poderia ser uma mais valia económica para o mel de Trás-os-Montes.

Os ácidos fenólicos e flavonóides do mel foram extraídos com a resina Amberlite XAD-2. A identificação e quantificação destes compostos foi realizada por cromatografia líquida de alta resolução com o detector Diode-Array.



O perfil fenólico global do mel contém os ácidos protocatéquico, p-hidroxibenzóico, caféico, clorogénico, vanílico, p-cumárico, elágico e cinâmico, bem como, os flavonóides naringenina, campferol, apigenina, pinocembrina e crisina.

O método de análise multivariada usado para discriminar o mel das três Associações de Apicultores Portuguesas através do perfil fenólico é a análise discriminante (ver na Figura 1, a representação gráfica dos valores das 2 funções discriminantes).

A análise discriminante permite classificar correctamente 84% das amostras de mel de acordo com a sua origem geográfica. Para as amostras da Associação de Apicultores do Nordeste a identificação é de 100%. Os resultados mostram que a discriminação entre os méis das três Associações de Apicultores de Trás-os-Montes através do perfil fenólico é possível.

Outra informação melhorará a identificação, como por exemplo, o perfil polínico e os parâmetros físico-químicos do mel.

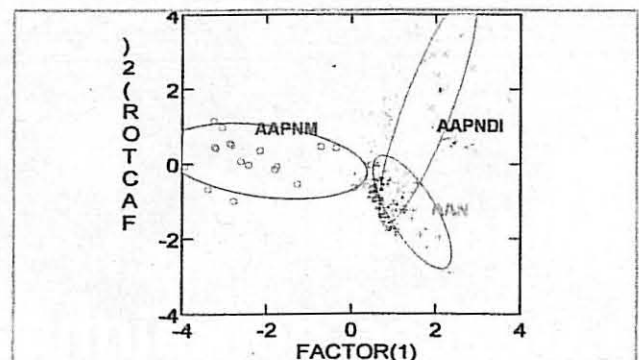


Figure 1 - Funções discriminantes para o mel de três Associações de Apicultores de Trás-os-Montes

Figura 1 - Funções discriminantes para o mel de três Associações de Apicultores de Trás-os-Montes.