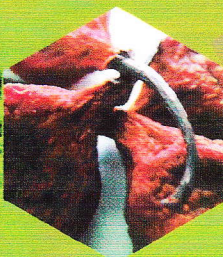
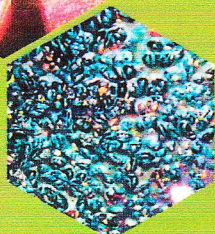
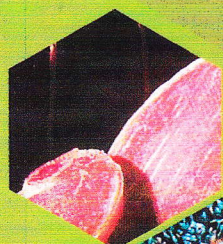
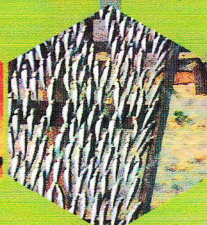
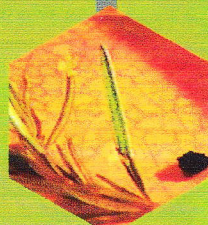
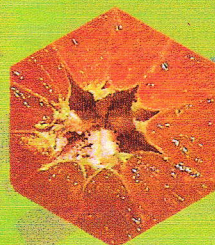
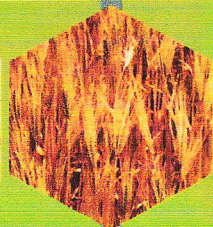


Instituto Superior Politécnico de Viseu

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA



# Resumos

# 7<sup>o</sup> Encontro de Química dos Alimentos

Alimentos: Tradição e Inovação, Saúde e Segurança

13 a 16 de Abril 2005



### Propriedades biológicas do Mel de três Associações de Apicultores de Trás-os-Montes

BARROS Susana, CALHELHA Ricardo, DIAS Luis, ESTEVINHO Letícia\*

Escola Superior Agrária de Bragança Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855, Portugal.

\*Email: leticia@ipb.pt

A FAO/OMS define o mel como uma substância açucarada obtida a partir do néctar das flores ou das secreções provenientes de partes vivas de plantas ou que sobre elas se encontram e que as abelhas melíferas libam, transformam e combinam com matérias específicas, armazenando-a depois nos favos da colmeia.

Além do sabor agradável, o mel tem inúmeras propriedades terapêuticas. É energético, diurético, anti-séptico, digestivo e tonificante.

Este trabalho tem como principais objectivos a avaliação da actividade antimicrobiana e antioxidante do mel proveniente de 3 três Associações de Apicultores de Trás-os-Montes. Pretendeu-se também correlacionar a actividade antimicrobiana com a composição do mel.

os dados obtidos indicam que, os parâmetros físico-químicas analisados se encontram dentro das normas Portuguesa e Europeia. Adicionalmente, do estudo palinológico verificou-se que as plantas de maior interesse melífero no mel foram *Lavandula*, *Erica*, *Echium*, *Prunus*, *Rubus*, *Trifolium*, *Cistus* e *Castanea*.

Os resultados da actividade antimicrobiana indicam que o mel estudado evidenciou propriedades bacteriostáticas e/ou bactericidas em bactérias (*Bacillus subtilis*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Escherichia coli*) e em leveduras patogénicas (*Candida albicans* e *Cryptococcus neoformans*). Esta actividade, não apresentou correlação com a composição deste produto.

Neste trabalho foi também avaliada a actividade antioxidante do mel, constatou-se que na maioria dos méis analisados esta propriedade era elevada contribuindo para explicar algumas das suas propriedades terapêuticas.

#### Referencias:

- BIANCHI, E. M. 1990, Control de calidad de la miel y la cera, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y alimentación (FAO)  
BOGDANOV, S. (1997), *Antibacterial substances in honey*, Swiss Bee Research Centre  
BOGDANOV, S. (1997), *Nature and origin of the antibacterial substances in honey*, Academic Press Limited