



PORTO, MAIO 2001

Qualidade, Segurança & Inovação

Actas do 5º Encontro de Química de Alimentos



FACULDADE DE QUÍMICA
UNIVERSIDADE DO PORTO



SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA DE ALIMENTOS

Estudo do mel de Trás-os-Montes

Rocha A. M., Pinto M. Á., Baessa H., Carreira M. C. e Estevinho M. L.

Passa de

Energia
de actas,

e Estufa
Lisboa:

Desde a antiguidade que o mel é conhecido e apreciado como alimento natural. Dentre as diversas características que lhe são atribuídas podemos destacar o seu valor terapêutico, pelas suas propriedades preventivas e por vezes curativas. No entanto, não é um alimento completo, uma vez que carece de proteínas, gorduras e vitaminas em quantidades significativas.

No âmbito regional os aspectos mais importantes da apicultura estão aliados ao seu papel ecológico (um vez que a abelha ao garantir a polinização, aumenta a biodiversidade das espécies agrícolas e silvestres), ao seu papel social (como actividade partilhada por todos os estratos sociais) e ao seu valor económico (na medida em que a apicultura se enquadra em zonas desfavorecidas de montanha, não em termos da grande produção, mas de uma produção de qualidade). O mel é um dos produtos da região que necessita ser qualificado porque a grande dificuldade de escoamento dos produtos derivados desta actividade é a falta de um cunho de qualidade que os torne competitivos no mercado de consumo. Por outro lado, é necessário um controlo regular deste produto, com o objectivo das comunidades continuarem a receber um valor acrescentado, e também não defraudar as expectativas dos consumidores sobre o produto.

Assim, este estudo teve como objectivo global a caracterização do mel produzido em Trás-os-Montes. Foram efectuadas 830 análises físico-químicas e 230 análises polínicas e microbiológicas ao mel produzido nesta região. Nas análises efectuadas utilizaram-se as metodologias preconizadas pelas normas europeias.

Os resultados obtidos neste trabalho indicam que, relativamente às características físico-químicas o mel de Trás-os-Montes apresenta características que se situam dentro dos limites definidos pela Norma Portuguesa (NP) 1307 de 1983.

Trata-se de uma solução hipertónica, com teores em açúcares redutores, expressos em açúcares invertidos da ordem de 79,5, de 72,3 e de 68,30, respectivamente, para méis de cor clara, méis âmbar e méis escuros. Os teores em sacarose aparente oscilaram entre 4,26 (valor máximo obtido nos méis de cor clara) e 2,73 (valor mais reduzido obtido nos méis de melada).

