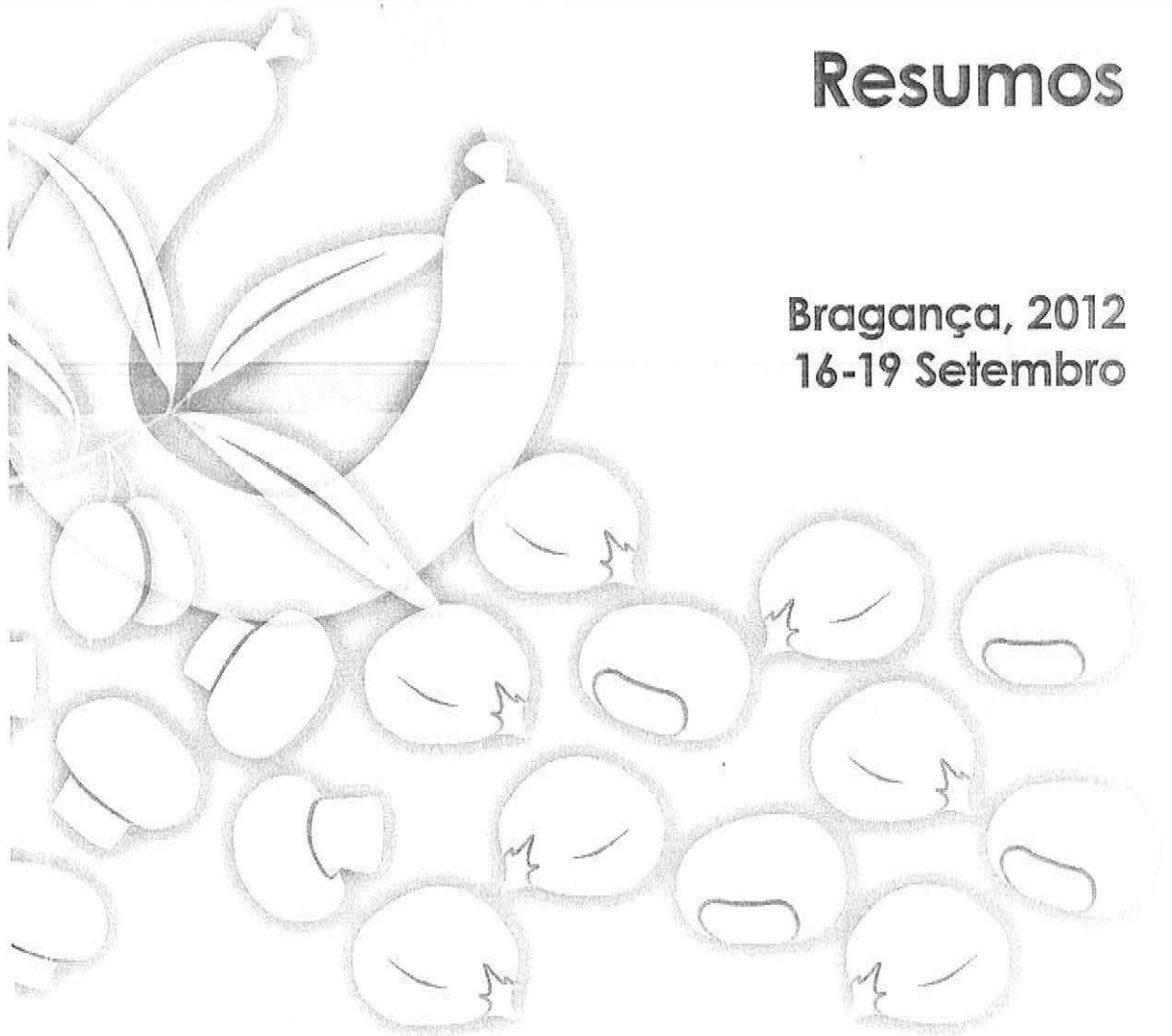

**Qualidade dos alimentos:
novos desafios**

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.

Avaliação da qualidade nutricional e sanitária de amostras brasileiras de pólen apícola

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

*liginabi@uop.br

O pólen apícola tem sido utilizado na alimentação humana desde os primórdios da humanidade, devido à sua riqueza em proteínas, vitaminas, minerais e alguns tipos de hidratos de carbono. Contudo, se manipulado ou armazenado incorretamente pode perder o seu valor nutricional rapidamente. Este produto é reconhecido legalmente como um complemento alimentar no Brasil, Espanha, Suíça, Argentina e França, onde apresenta padrão de identidade e qualidade, assim como normas estipulam os limites para os vários parâmetros analisados. Trabalhos recentes têm sido efectuados (Campos et al., 2008) com o objetivo de padronizar as metodologias e os parâmetros. O presente trabalho teve como objectivo avaliar a qualidade microbiológica e as características físico-químicas de 31 lotes de pólen apícola, desidratados e, consequentemente, verificar se as mesmas cumpriam os parâmetros estabelecidos pela legislação existente e se eram produtos inócuos para a saúde. As amostras foram produzidas nos estados brasileiros: Bahia, Distrito Federal, Espírito Santo, Sergipe, São Paulo, Santa Catarina e Mato Grosso. Verificámos que a humidade de 6% das amostras foi inferior a 4% (valor preconizado pela Legislação Brasileira e Regulamentação Argentina). No entanto, todas as amostras se encontravam dentro dos limites estabelecidos pela Regulamentação Francesa, sugerindo a dificuldade dos produtores em obter um produto que atenda a exigência da legislação brasileira. Os resultados obtidos para os restantes parâmetros físico-químicos analisados: cinzas (2,31-3,76%), lípidos (3,32- 9,41%), proteínas (17,76-33,16%), situaram-se sempre dentro do legislado no Brasil e na França. Contudo, o conteúdo em proteínas excedeu, em 9,7% das amostras, o previsto na Regulamentação Argentina. Na globalidade, a qualidade microbiológica das amostras em estudo foi satisfatória quer no que diz respeito aos parâmetros de qualidade comercial (microrganismos aeróbios mesófilos, psicrófilos e bolores e leveduras), quer no que diz respeito à qualidade sanitária (coliformes totais e fecais) e segurança (*Salmonella*, *Clostrídios sulfito-redutores* e *Staphylococcus aureus*). O crescente interesse no pólen apícola seja por seu valor como um suplemento ou pelos benefícios associados ao seu consumo, enfatiza a necessidade de novas pesquisas para a padronização dos métodos empregues na avaliação da sua qualidade e em investigação.

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 Vieira 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.