



Caracterização reológica de amostras comerciais de mel de urze

Vitor M.R. Martins^{1,2}, Elsa Caveiro¹, Soraia I. Falcão¹, Miguel Vilas Boas¹

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

² QOPNA, Universidade de Aveiro, Campus Universitário de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal

Endereço eletrónico: vmartins@ipb.pt

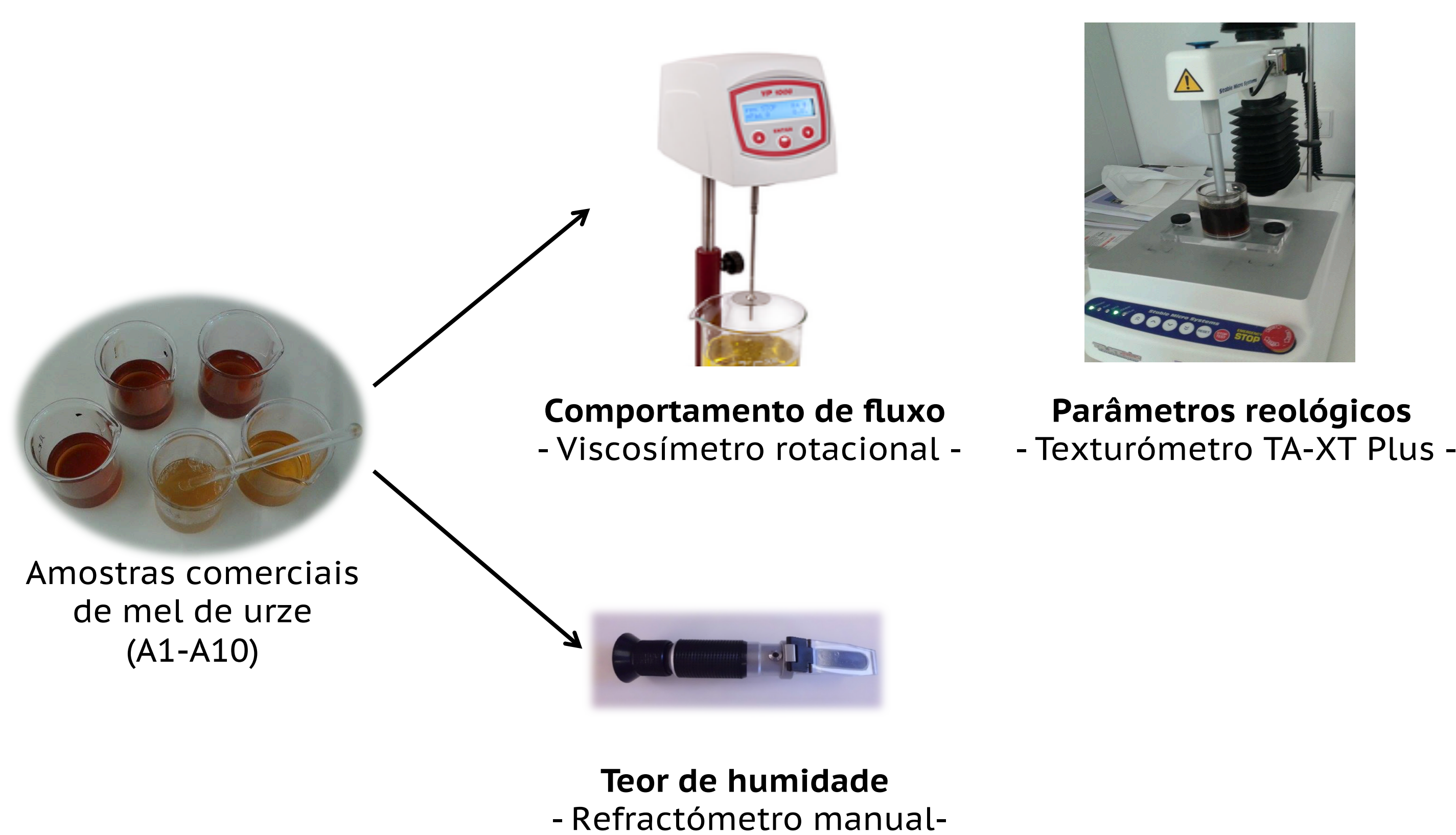
Introdução

O mel de urze (*Erica* sp.) português é um produto apícola característico das regiões montanhosas, cuja composição química tem sido objeto de diversos estudos [1,2]. Este mel é bastante apreciado pelo consumidor devido a algumas das suas propriedades sensoriais, como por exemplo a textura, que é influenciada pelas características reológicas do mel.

Objectivos

Este estudo teve como objetivo principal a avaliação das características reológicas de amostras comerciais de mel de urze, contribuindo para uma mais completa caracterização deste produto apícola.

Metodologia



Todos os ensaios de avaliação do comportamento de fluxo, parâmetros reológicos e teor de humidade foram realizados em triplicado.

Resultados

1. Avaliação do teor de humidade

Tabela I- Origem geográfica e teor de humidade (média±desvio padrão) das amostras comerciais de mel de urze.

Amostra	Origem	Teor Humidade (%)
A1	Chaves	14,1 ± 0,0
A2	Chaves	15,2 ± 0,1
A3	Aguiar da Beira	15,8 ± 0,0
A4	Aguiar da Beira	15,8 ± 0,0
A5	Vila Real	17,5 ± 0,0
A6	Boticas	16,0 ± 0,0
A7	Lousã	15,7 ± 0,1
A8	Lousã	15,8 ± 0,0
A9	Boticas	15,9 ± 0,1
A10	Boticas	15,3 ± 0,1

- O teor de humidade das amostras analisadas é inferior a 20%, que é o valor máximo estabelecido no Decreto-Lei nº 214/2003;

Referências

- [1] X. Feás, J. Pires, A. Iglesias, M.L. Estevinho, *Food and Chemical Toxicology*, **48**, 3462 (2010).
[2] F. Ferreres, P. Andrade, F.A. Tomás-Barberán, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **44**, 2053 (1996).

Resultados

2. Avaliação do comportamento de fluxo

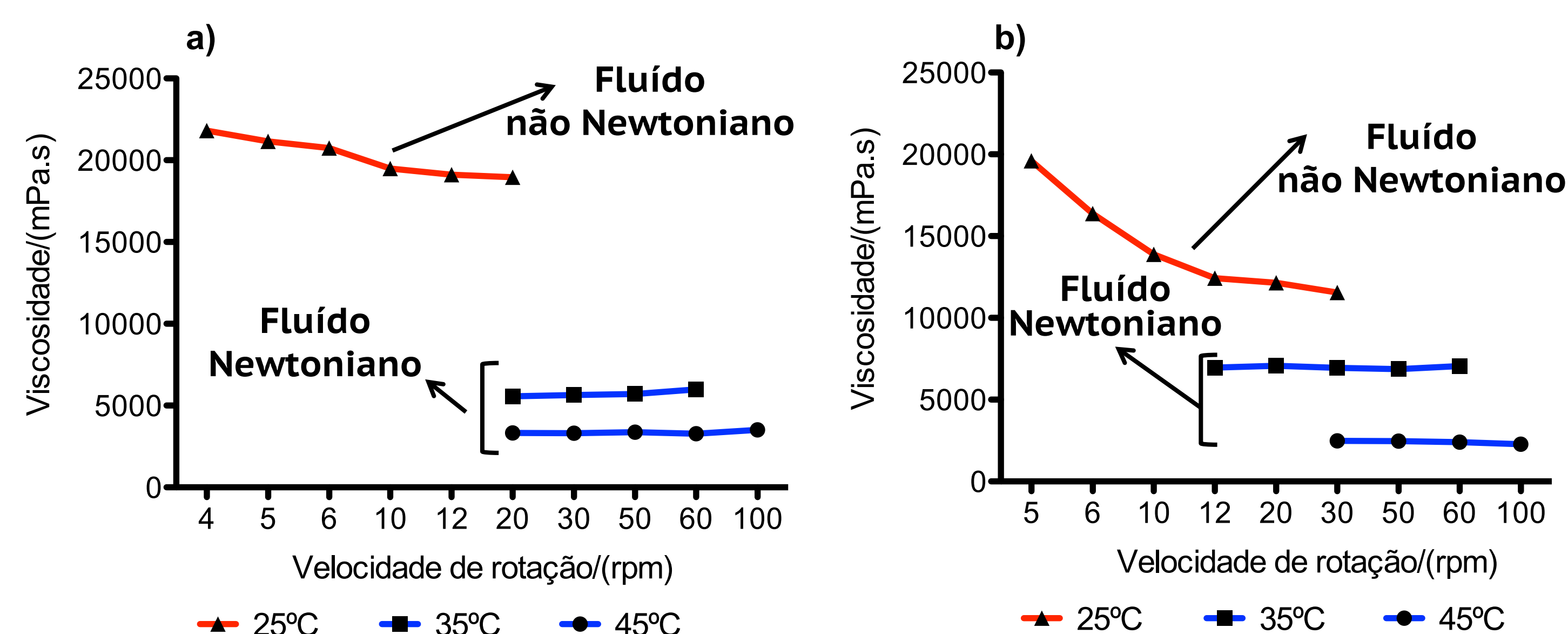


Figura 1- Comportamento de fluxo típico das amostras comerciais de mel de urze: a) amostra A7 e b) amostra A10.

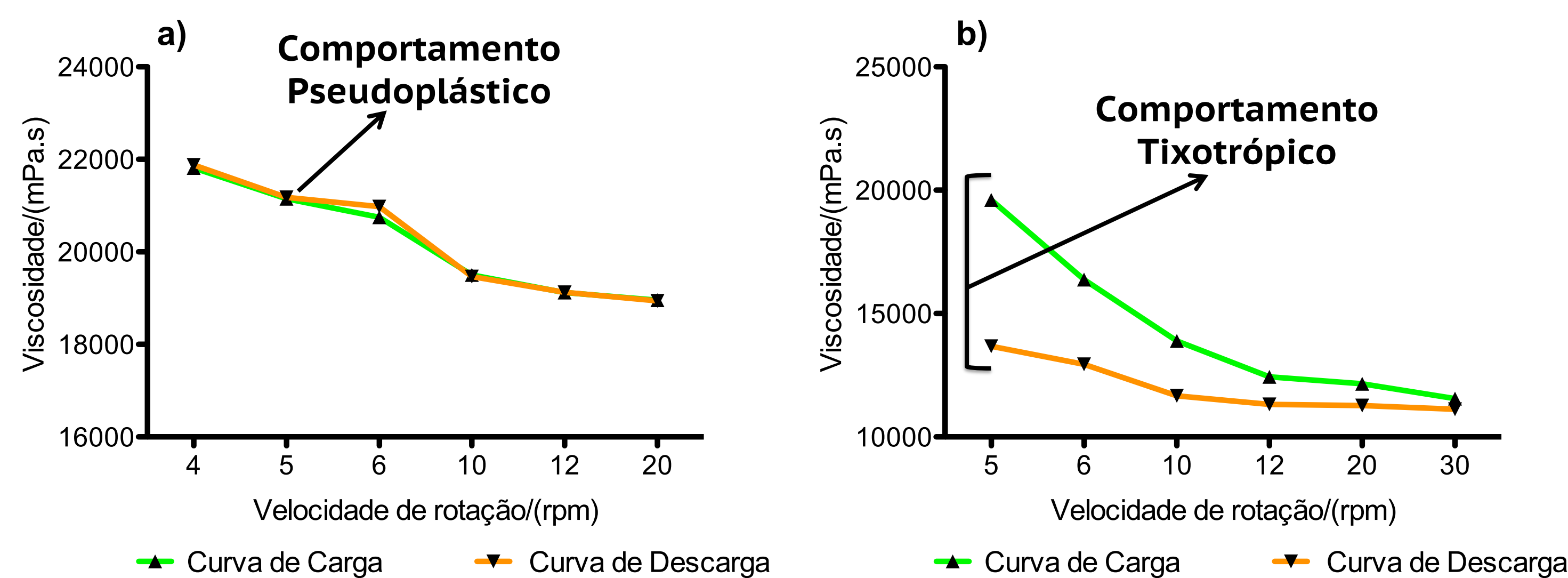


Figura 2- Influência do tempo no comportamento de fluxo das amostras comerciais de mel de urze, testadas à temperatura de 25°C: a) amostras A5-A9 e b) amostras A1-A4 e A10.

- O comportamento de fluxo das amostras de mel de urze é influenciado pela temperatura: comportamento Newtoniano, para as temperaturas de 35 e 45°C, e não Newtoniano (pseudoplástico ou tixotrópico), para a temperatura de 25°C.

3. Avaliação de parâmetros reológicos

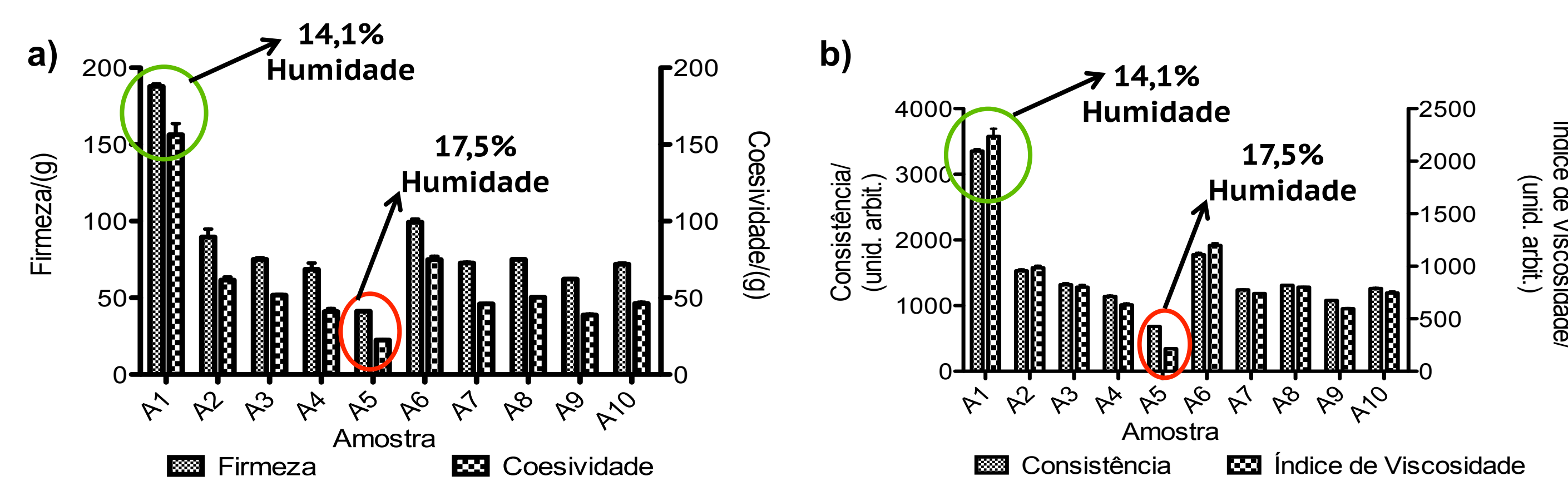


Figura 3- Parâmetros reológicos das amostras comerciais de mel de urze: a) firmeza e coesividade, b) consistência e índice de viscosidade.

- O teor de humidade das amostras comerciais de mel de urze parece influenciar os valores dos diversos parâmetros reológicos avaliados.

Conclusões

- A análise reológica permite obter informação valiosa, que é distinta da fornecida pelas análises de rotina habitualmente realizadas, e que possibilita uma caracterização mais detalhada de amostras de mel.
- A informação obtida poderá permitir avaliar, em conjunto com o valor do teor de humidade, o potencial de conservação do mel.