

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO MEL ÂMBAR CLARO E ESCURO

Fernanda Silva Almeida¹, Josivanda P. Gomes², Jonas dos Santos Sousa³

RESUMO

A produção de hidromel visa gerar um produto derivado do mel de abelha (*Apis mellifera* L.), de fácil industrialização e aceitação comercial, sendo uma alternativa aos apicultores para consumir parte da produção principalmente em épocas de baixa cotação do produto in natura, agregar valor ao mel, e desta forma, gerar pequenas empresas e conseqüentemente emprego e melhoria na qualidade de vida dos moradores da região nordestina com potencial apícola. Visando agregação de valor, esta pesquisa foi realizada com o objetivo geral de estudar as características físico-químicas do mel com a possibilidade de se obter um produto de melhor qualidade. Verificou-se que o mel âmbar claro utilizado neste trabalho apresentou características físico-químicas, dentro dos padrões de identidade e qualidade da legislação brasileira. Já o escuro está fora dos padrões de consumo in natura apresentando-se apto para o aproveitamento em bioprocessamento.

Palavras-chave: *Apis mellifera* L., hidromel, bioprocessamento

¹ Aluna PIBIT da UFCG, Campina Grande, PB, E-mail: fernanda.almeida.dt@gmail.com

² Engenharia Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, CTRN/UFCG, Campina Grande, PB, E-mail: josi@deag.ufcg.edu.br *Autor para correspondências

³ Aluno do Curso de Doutorado em Engenharia de Processos, UFCG/CCT, E-mail: jonas.ufcg@gmail.com