



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DOS MÉIS DE *MELIPONA SPP* ARMAZENADOS EM DIFERENTES TIPOS DE EMBALAGENS

Valkiria Gonçalves de Lima<sup>1</sup>, Mônica Tejo Cavalcanti<sup>2</sup>

### RESUMO

O Brasil possui diversas espécies de abelhas nativas que oferecem méis de mistura complexa, constituído de açúcares, proteínas, minerais, vitaminas, compostos fenólicos, atributos sensoriais característicos, compostos funcionais, bem como potencial terapêutico. O objetivo deste trabalho foi avaliar o armazenamento, caracterizar os aspectos físico-químicos, microbiológicos, compostos bioativos e determinar a capacidade antioxidante e antimicrobiana dos méis *in natura* de abelhas nativas durante o armazenamento em dois tipos de embalagens, além de fortalecer a cadeia produtiva do mel. As colmeias foram georreferenciadas nos estados da Paraíba e Rio Grande do Norte, os méis foram coletados em pelo menos três colmeias de cada espécie de abelhas sem ferrão, armazenadas em recipientes estéreis de vidro a temperatura de 4°C. Devido à pandemia do novo Coronavírus (COVID-19), e às limitações de acesso a UFCG, laboratórios e apoio técnico a caracterização físico-química, a determinação da atividade antioxidante e antimicrobiana e o acompanhamento do armazenamento não foram possíveis de serem realizadas.

**Palavra-chave:** mel, embalagem, armazenamento.

---

<sup>1</sup>Graduando em Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: valkiriagon@gmail.com

<sup>2</sup>Dr<sup>a</sup> em Engenharia de Processos - UFCG. Docente do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo.com.br



## PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION OF MELIPONA SPP HONEY STORED IN DIFFERENT TYPES OF PACKING

### ABSTRACT

Brazil has several species of native bees that offer honeys consisting of a complex mixture and sugars, proteins, minerals, vitamins, phenolic compounds, characteristic sensory attributes, suitable compounds as well as therapeutic potential. The objective of this work was to evaluate this storage, to characterize the physical-chemical, microbiological, bioactive compounds and to determine the antioxidant and antimicrobial capacity of the natural honeys of native bees during storage in two types of packaging, in addition to strengthening the honey production chain. The hives were georeferenced in the states of Paraíba and Rio Grande do Norte, the honeys were collected in at least three hives of each type of stingless bees, stored in sterile recipients of glass at a temperature of 4 ° C. Retained to the pandemic of the new Coronavirus (COVID-19), and the limitations of access to UFPA, laboratories and technical support to physical-chemical characterization, a determination of antioxidant and antimicrobial activity and the monitoring of the blockade were not possible to be agreed.

**Keyword:** honey, packing, storage