



## DEFINIÇÃO E DESCRIÇÃO DE METODOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO DE MEL DE ABELHAS NATIVAS

Millena S. **Dias**<sup>1</sup>; Ricardo C. R. **Camargo**<sup>2</sup>; Karen L. **Oliveira**<sup>3</sup>; Michele N. **Berteli**<sup>3</sup>, M. Isabel **Berto**<sup>4</sup>

Nº 15246

**RESUMO** – O mel produzido pelas abelhas sem ferrão, as melíponas, possui padrões de identidade diferentes do mel *Apis*. Com uma umidade mais elevada, baixo pH e alta acidez, possui um sabor peculiar e único. Por não se encaixar nos parâmetros do mel de *Apis*, é necessária a utilização de um método de conservação para seu consumo seguro e sua comercialização. Este projeto constou em analisar as características físico-químicas de amostras deste mel e levantar possíveis métodos para sua conservação. Os resultados obtidos mostraram valores de atividade de água acima de 0,60; os valores de pH estão no intervalo de 3,49 a 4,65; sólidos solúveis de 69 a 74 °Brix, umidade de 24 a 32%, acidez de 16 e 75 meq/kg e densidade aproximadamente de 1,4g/cm<sup>3</sup>. Foram avaliados e discutidos alguns métodos que seriam viáveis logística e tecnicamente para serem implementados por meliponicultores.

**Palavras-chaves:** Abelhas sem ferrão, meliponicultura, mel, tecnologia conservação.

**ABSTRACT-** The honey produced by Melipona has different characteristics from Apis honey. The higher humidity, low pH and high acidity, make it a peculiar product with an attractive taste. Therefore, it is necessary to choose a method of conservation for its safe consumption and sale. The goal of this work was determine the physicochemical characteristics of samples of this honey and study evaluate possible methods for its conservation. The results showed water activity values above 0.60; pH values in the range 3.49 to 4.65; soluble solids from 69 to 74 ° Brix, humidity between 24 to 32%, free acidity from 16 to 75 meq/kg and a density around 1.3g/cm<sup>3</sup>. Some methods that would be attractive for melipona producers were evaluated and discussed about viability to be applied.

**Keywords:** *stingless native bees, meliponids, honey, preservation technologies*

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIT): Graduação em Engenharia de Alimentos - Unicamp; [millenapdias@gmail.com](mailto:millenapdias@gmail.com)

2 Colaborador, Pesquisador da Emprapa Meio Ambiente – Jaguariúna - SP.

3 Colaboradora, Pesquisadora do ITAL - GEPC, Campinas-SP.

4 Orientador: Pesquisador do ITAL – GEPC ; [miberto@ital.sp.gov.br](mailto:miberto@ital.sp.gov.br).