

Título do Projeto: Avaliação da qualidade do mel comercializado em Pitanga-PR

Cordenador: Angélica de Sousa Hrysyk

Resumo:

O mel é um produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, composto por açúcares, com predominância de frutose e glicose. O incremento do consumo de produtos naturais e o elevado preço do mel têm incentivado o aumento das adulterações e manipulação inadequada deste produto. Dentre as principais adulterações pode-se citar a adição de açúcares comerciais, glicose, melado e solução de açúcar invertido, também podem ocorrer alterações naturais, sendo aquelas decorrentes do excesso de umidade, calor ou envelhecimento. Esse trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade o mel comercializado na cidade, pois devido a possibilidade de fraude e falta de fiscalização dos órgãos competentes, os consumidores podem estar adquirindo um produto de qualidade duvidosa. O consumidor, muitas vezes por desconhecimento, realiza a compra em feiras livres e estabelecimentos onde os produtos são comercializados sem certificação. Para avaliar a qualidade das amostras de mel serão utilizadas metodologias oficiais descritas pelo IAL- Instituto Adolfo Lutz, avaliando Hidroximetilfurfural - HMF, reações de Fiehe, Lugol e Lund e também outros parâmetros, tais como: pH, umidade, Reação de Jagerschmidt e realizado exame microscópico. Com a execução do projeto espera-se despertar nos estudantes o interesse pela pesquisa, incentivando a escrita, leitura e oralidade. Além de torná-los pessoas mais críticas, conscientes de seu compromisso como cidadãos.

Palavras-chave: mel; caracterização; avaliação; qualidade; adulteração.