

CÓDIGO: 39533- CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E BOTÂNICA DO MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO (MELIPONINI), DE OCORRÊNCIA NO VALE DO TAQUARI-RS, OBJETIVANDO EDIÇÃO DE RTIQ

AUTORA: Laura Girardi

COAUTORES: Sídia Witter e Maurício Ayres dos Santos

COORDENADORA: Saionara Araújo Wagner

Diferente de outros estados como Bahia, São Paulo, Paraná e Amazonas, o Rio Grande do Sul não tem um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do mel de abelha sem ferrão (ASF), o que impede sua comercialização formal. O presente trabalho buscou caracterizar amostras de mel de ASF de produtores do Vale do Taquari a fim de subsidiar a redação de um RTIQ para o Estado. Foram coletadas 24 amostras de mel, de cinco espécies de abelhas em cinco municípios do Vale do Taquari e um município do Vale do Rio Pardo, de forma asséptica, por sucção ou escorrimento, armazenadas em potes estéreis, identificadas por espécie de abelha e por meliponicultor, pesadas, e fechadas com uma tampa plástica lacrada. Foram transportadas em caixas isotérmicas contendo gelo reciclável, até o Laboratório de Apicultura da Faculdade de Agronomia da UFRGS, onde foram fracionadas em 100g para a análise de pólen seguindo o método proposto por Maurizio e Lioveaux (1965) e 250g para as análises físico-químicas no LANAGRO-RS, seguindo as especificações técnicas do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal (BRASIL, 2018). Quando comparados os resultados do presente estudo com os dos RTIQ'S já vigentes temos que: Açúcares Redutores, Acidez, Umidade, Insolúveis e Cinzas corroboram com os quatro regulamentos citados; já a Diastase e o Hidroximetilfurfural se adequam parcialmente aos regulamentos, mas estão de acordo com a instrução normativa n° 11 de 20\10\2000 do MAPA para o mel de *a. mellifera*. Cabe salientar que este é um projeto que iniciou abrangendo duas regiões do Estado, e que para efetivar a edição de um RTIQ, necessita-se intensificar os estudos inclusive abrangendo outras regiões, além de descrever critérios de coleta, métodos de conservação, características microbiológicas, identificação e rotulagem.