



ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DO MEL DE ABELHAS NATIVAS

LUANA OLIVEIRA DOS SANTOS; LUANA BATISTA PERES ABREU

Introdução: O mel é um produto produzido pelas abelhas, a partir do néctar e secreções vegetais, o Brasil tem uma diversidade de espécies nativas produtoras, e tem um crescente interesse por esse mel, e devido a isso exige que uma análise específica para ela, que é diferente da *Apis mellifera*. **Objetivo:** O estudo teve como objetivo avaliar a qualidade de méis de abelhas sem ferrão obtidos de produtores do interior paulista por meio de análises microbiológicas e físico-químicas. **Material e Método:** As amostras de méis de abelhas nativas (sem ferrão) foram coletadas junto aos produtores, obtendo 21 amostras de diferentes municípios do interior paulista sendo eles Penápolis/SP(3 amostras), Ourinhos/SP(7 amostras) e Presidente Bernardes/SP(11 amostras). **Resultado:** Para bolores e leveduras houve um crescimento limitado e para coliformes pouco crescimento na maioria das placas, apenas uma amostra se mostrou fora do padrão de umidade (40%) com 41%, no padrão de acidez 57,14% se mostraram fora do padrão (5%). **Conclusão:** As análises microbiológicas do mel de abelha sem ferrão se mostram dentro dos parâmetros da regulamentação SAA nº 52, já nas análises físico-química 57,14% se mostraram fora do parâmetro de acidez, que estão relacionados a origem da variação dos ácidos orgânicos, consequência de diferentes floradas e néctar, e apenas uma amostra ultrapassou o limite de umidade, que pode ser influenciada pelo clima da região e vegetação do local. A utilização da legislação para *Apis mellifera* não pode ser adotada para abelha sem ferrão, por isso é de suma importância que uma regulamentação seja adotada pelo MAPA.

Palavras-chave: **ABELHA SEM FERRÃO; ACIDEZ; MEL**