

ACEITABILIDADE, PERFIL DOS CONSUMIDORES E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CINCO MARCAS DE MEL

PINTO, Vilson Matias¹; CUNHA, Gabriella Castro²; LIMA, Alexandra Valéria Sousa Costa de³; SANTOS, Márcio Ramatiz Lima dos⁴

¹ Estudante de Iniciação Científica – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres - GO. vjmatishti@hotmail.com; ² Estudante de Iniciação Científica – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres - GO. gabriellah_castro@hotmail.com.br; ³ Orientadora – Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres. alexandra.costa@ifgoiano.edu.br; ⁴ Co-Orientador – Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Goiano – Câmpus Ceres. marcio.ramatiz@ifgoiano.edu.br

RESUMO: A florada brasileira possibilita a obtenção de méis de diversas floradas, durante todos os meses do ano, com diversas características diferentes como cores, aromas e coloração. Objetivou-se avaliar a aceitabilidade, conhecer o perfil dos consumidores e verificar a qualidade microbiológica de cinco marcas de mel. As amostras foram obtidas em mercados de Ceres, Goiânia e Porangatu-Goiás. Foram realizadas as contagens de bolores e leveduras. Foi aplicado um questionário para conhecer o perfil dos consumidores e avaliou-se a impressão global das diferentes marcas de mel. Os resultados do teste sensorial de aceitabilidade foram submetidos à análise de variância e as diferenças das médias comparadas por teste de Tukey ao nível de 5%. Todas as amostras de méis apresentaram resultados negativos para bolores e leveduras. A maioria dos consumidores tem conhecimento sobre o mel, porém não costumam ler os rótulos. As amostras de mel tiveram boa aceitação em relação à impressão global.

Palavras-chave: Qualidade. Consumidor. Inspeção.

INTRODUÇÃO

A criação de abelhas constitui-se de uma atividade em que se consegue obter bons resultados econômicos, ecológicos e sociais. Essa atividade, desenvolvida ao longo do tempo pelos produtores, despertando o interesse de muitos criadores e instituições do Brasil (RODRIGUES et al., 2005). É considerado um dos alimentos mais puros da natureza e apresenta riqueza de elementos em sua composição (BATISTA, 2004).

O objetivo com esse trabalho foi avaliar a aceitabilidade, conhecer o perfil dos consumidores e verificar a qualidade microbiológica de cinco marcas de mel.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de mel de cinco diferentes marcas foram obtidas em mercados dos municípios de Ceres, Goiânia e Porangatu-Goiás, sendo três marcas líderes de mercado e as outras duas populares.

Foram realizadas contagens de bolores e leveduras das amostras de mel, segundo BRASIL (2001). As análises microbiológicas seguiram os

procedimentos descritos pela APHA (2001). As análises sensoriais de aceitabilidade foram realizadas no Instituto Federal Goiano – Câmpus Ceres, com a participação de 100 consumidores. Foi aplicado um questionário para conhecer o perfil dos consumidores e avaliou-se a impressão global das diferentes marcas de mel utilizando uma escala estrutura de nove pontos, variando de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo), segundo MINIM (2010).

Os resultados dos testes sensoriais de impressão global foram submetidos à análise de variância e as diferenças das médias comparadas por teste de Tukey ao nível de 5%, utilizando-se o software R versão 2.11.1 (R..., 2010). Os resultados do perfil de consumidores foram avaliados em porcentagem. Foi utilizado o delineamento experimental inteiramente casualizado, todas as determinações nas amostras foram realizadas com três repetições por lote e em triplicata.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as amostras de méis apresentaram resultados negativos para bolores e leveduras, estando aptas ao consumo.

Com base nos resultados obtidos para impressão global constatou-se que o tratamento M1 foi significativamente diferente e obteve maior aceitação pelos provadores em comparação às amostras M2, M4 e M5, em que os avaliadores informam que gostaram muito. As amostras M2 e M5 foram menos aceitas, entretanto todas as cinco amostras tiveram aceitação em torno de 70% por parte dos consumidores, sendo consideradas passíveis de serem comercializadas, obtendo assim bons resultados para os diferentes méis avaliados (Tabela 1).

Tabela 1 - Valores médios de impressão global entre as amostras de mel com marcas floradas iguais e marcas diferentes

Tratamentos	Impressão Global
M1	8,11a
M2	7,22c
M3	7,89ab
M4	7,59bc
M5	7,17c

Médias na mesma coluna e com letras iguais não diferem ($P \leq 0,05$) significativamente entre si, pelo teste de Tukey.

A maioria dos provadores: são do sexo masculino (54%); consome mel (50%); não conhece mel orgânico (54%) e nem sabem diferenciar o mel tradicional do orgânico (60%); compraria mel orgânico (90%); conhece (60%), consome (68%) e compraria (84%) mel do produtor local; prefere comprar (78%) e consumir (60%) mel com selo do SIF.

CONCLUSÃO

Todas as amostras de méis apresentaram resultados negativos para bolores e leveduras, estando aptas ao consumo pela população. A maioria dos consumidores tem conhecimento sobre o mel e não costumam ler os rótulos dos produtos. As amostras de mel tiveram boa aceitação em relação à impressão global.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal Goiano – Câmpus Ceres pela bolsa PIBIC/IFGoiano. A minha colega Gabriella Castro, aos técnicos de laboratório do IFFG – Câmpus Ceres, à minha orientadora Alexsandra Valéria e ao co-

orientador Márcio Ramatiz pelo apoio e colaboração na execução deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APHA. American Public Health Association. VANDERZANT, C.; SPLITSTOESSER, D. F. (Ed.) **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**. 4rd ed. Washington, DC: American Public Health Association (APHA), 2001. 676p.
BATISTA, C. A natureza é o meio. São Paulo: Editora Escala, 2004. p 64, 65. Almanaque Rural Apicultura nº 01.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa nº 11, de 20/10/2000, Padrão de Identidade e Qualidade do Mel. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 23 de janeiro de 2001. Seção 1, p. 18-23.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2010. 308p.

R DEVELOPMENT CORE TEAM. **R**: a language and environment for statistical computing, reference index version 2.11.1 (2010-05-31). Copyright (C) 2010. Vienna: The R Foundation for Statistical Computing, Austria, 2010. ISBN 3-900051-07-0.

RODRIGUES, A. E.; SILVA, E. M. S.; BESERRA, E. M. F.; RODRIGUES, M. L. Análise físico-química de méis das abelhas *Apis Mellifera* e *Melipona Scutellaris* produzidos em duas regiões no Estado da Paraíba. **Ciência Rural**, v.35, n.5, p.1166-1171. 2005.