

# III Congresso Ibérico de Apicultura



13-15 Abril 2014  
Mirandela - Portugal

Livro de resumos

## Caracterização da composição em açúcares do mel da região de Castelo Branco

Paulo Antunes<sup>1</sup>, Mafalda Resende<sup>1</sup>, Ofélia Anjos<sup>2,3\*</sup>

<sup>1</sup>CATAA - Associação Centro Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco

<sup>2</sup>Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, Portugal

<sup>3</sup>Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal

\*ofelia@ipcb.pt

Este trabalho teve como objectivo caracterizar a composição em açúcares dos méis da região de Castelo Branco. Para o efeito recolheram-se 13 amostras de mel em três anos consecutivos (2010, 2011 e 2012) nos mesmos apiários, totalizando um total de 36 amostras.

A concentração em açúcares nas amostras de mel foi analisada por cromatografia de troca aniónica com detecção electroquímica no modo de detecção amperométrica pulsada integrada (HPAEC-IPAD). Foram utilizados para identificar e quantificar os componentes individuais de açúcar nas amostras de mel soluções padrão de glucose, frutose, sacarose, trealose, melezitose, turanose e maltose.

As concentrações de frutose no mel analisado foram superiores à de glicose, com um valor médio de 26% e 37% respectivamente para a glicose e frutose. Os valores dos diferentes açúcares analisados por ano de amostragem estão registados na Tabela 1.

Tabela 1 - Valor médio e desvio padrão da concentração dos diferentes açúcares no mel observada nas diferentes amostras da região de Castelo Branco.

açúcar	2010	2011	2012
Trealose (g/100g)	0.01±0.03	0.04±0.09	nd
Glucose (g/100g)	26.23±1.55	25.83±2.95	26.76±2.51
Frutose (g/100g)	37.52±1.81	38.84±3.16	35.54±2.23
Sacarose (g/100g)	1.01±0.10*	1,00±0.10*	nd
Melezitose (g/100g)	1.63±0.70	1.71±0.58	nd
Turanose (g/100g)	2.37±0.29	2.42±0.26	na
Maltose (g/100g)	1.70±0.46	1.77±0.57	na
Frutose+Glucose (g/100g)	64.33±2.25	65.10±2.43	63.29±2.04
Frutose/Glucose	1.43±0.10	1.42±0.29	1.35±0.13

\*médias apenas das amostras com valores acima do limite de quantificação;

nd -valores inferiores ao limite de quantificação; na - não analisado

Verifica-se que os valores observados estão dentro das gamas de valores observados por outros autores para méis portugueses [1], no entanto, variam numa faixa mais estreita e com valores característicos dos méis monoflorais de rosmaninho.

Pela Análise em componentes principais verificou-se uma constância na composição dos açúcares em anos consecutivos recolhidos em diferentes apiários, reforçando a ideia de que as características dos méis da região em análise se mantêm constantes no que se refere à sua composição em açúcares.

Referências:

[1] E. Mendes, E.B. Proença, I.M. Ferreira and M.A. Ferreira, *Carbohydrate Polymers*, **37**, 219-223 (1998).