



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MÉIS PRODUZIDOS NA REGIÃO DE CASTELO BRANCO

**TATIANA VENÂNCIO**<sup>1</sup>, MAFALDA RESENDE<sup>2</sup>, HELENA BEATO<sup>2</sup>, JOÃO REIS<sup>2</sup>, ANA SILVEIRA<sup>2</sup>, CRISTINA MIGUEL PINTADO<sup>2</sup>, OFÉLIA ANJOS<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup> Instituto Politécnico de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal.

<sup>2</sup> CATAA – Associação Centro Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco, Castelo Branco, Portugal.

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

<sup>4</sup> Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco, Portugal.

**Resumo:** O mel é um alimento natural composto maioritariamente por hidratos de carbono (sobretudo frutose e glucose) e quantidades menores de proteínas, vitaminas, ácidos orgânicos e compostos fenólicos. Neste trabalho foi avaliado, para 49 méis da região de Castelo Branco, o teor de água, teor em hidroximetilfurfural (HMF), índice diastásico, pH e acidez livre, condutividade elétrica, perfil de açúcares, cor e atividade antioxidante. Foi efetuada a contagem de fungos no mel, sendo que 42 amostras apresentaram valores inferiores a 100 UFC/g e apenas uma das amostras apresentou contagem de 2500 UFC/g, o que é indicador de boas práticas de higiene por parte dos produtores da região. O teor de água e acidez livre encontram-se dentro dos limites legislados. Verificou-se que 4 amostras apresentam condutividade elétrica superior a 0,8 mS/cm e três amostras teores de HMF superior a 40 mg/kg. O rácio frutose/glucose varia entre 1,2 e 1,6 sendo que a trealose apenas foi detetada nos conselhos de Sabugal e Sertã, levantando a hipótese de que o perfil de açúcares pode ser um parâmetro diferenciador do mel. Observou-se que os méis mais escuros apresentam menor teor de maltose, e valores mais elevados de acidez, condutividade elétrica e atividade antioxidante. A análise em componentes principais revela que apenas os méis provenientes de Sabugal e Belmonte se diferenciam dos restantes, sendo, no entanto, necessário analisar mais amostras para validar estes resultados.

**Palavras-chave:** Mel; Castelo Branco; Controlo de qualidade; Composição química

**Agradecimentos:** Centro de Estudos Florestais is a research unit funded by FCT: UID/AGR/00239/2019.

