



DETERMINAÇÃO DE ADULTERANTES EM MÉIS COMERCIALIZADOS NA FEIRA MUNICIPAL DE COARI-AM

APARÍCIO, Jéssica Bianca Ramires¹; CALDEIRA, Lucas Leão¹; da COSTA, Caroline Machado¹; SANTOS, Ivone Lima¹

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

jessicabianca.nutri@gmail.com; ivonesantos_nutri@hotmail.com

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa para verificação da presença de adulterantes através da análise físico-química de reação de lugol em méis comercializados na feira municipal de Coari-AM. O trabalho é categorizado como artigo original, tendo em vista a qualidade físico-química e higiênica de alimentos. Segundo a legislação, o mel é um produto de origem animal, produzido por abelhas melíferas a partir do néctar das flores, secretado por partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, dos quais as abelhas coletam, transformam e maturam nos favos. O mel é um produto único dotado de inúmeras propriedades terapêuticas, além de ser considerado o alimento mais puro da natureza, tendo sabor característico e excelente valor nutricional, razão pela qual é de elevado valor econômico, o que incentiva a adulteração por adição e/ou superaquecimento, caracterizando fraude, uma vez que o mesmo não deve conter nenhum tipo de substância estranha, sendo proibida a adição de elementos a sua composição original. As análises físico-químicas contribuem para a determinação da qualidade do produto, proporcionando aos consumidores um alimento seguro e original. Desta forma, objetivou-se avaliar por meio da Reação de Lugol a presença de adulterantes em méis adquiridos em diferentes pontos da feira Municipal de Coari-Am. O método utilizado seguiu as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz para Reação de Lugol em méis, usado para pesquisar a presença de amido e dextrinas. A análise se deu em triplicata onde identificou-se as amostras de origem em Mel 1, Mel 2 e Mel 3, dos quais foram retirados cerca de 10g, sendo estas identificadas pela numeração da amostra de origem seguidos pelas letras A, B e C para que fossem analisados. Os resultados revelaram-se positivo para uma amostra, onde observou-se alteração da cor do mel para marrom-avermelhada, coloração esta, característica de adulteração em méis em função da presença de glicose comercial ou xaropes de açúcar adicionados que reagem com a solução de lugol. Alteração esta não apresentado em méis puros, como visualizado nas demais amostras analisadas. Os Métodos físico-químicos para análise de alimentos do Instituto Adolfo Lutz (2008), afirma que na presença de glicose comercial ou xaropes de açúcar a amostra apresenta cor marrom-avermelhada a azul, com intensidade da cor dependente a qualidade e a quantidade das adições, confirmando fraude na triplicata identificada em 3A, 3B e 3C, enquanto as amostras 1A, 1B, 1C, 2A, 2B e 2C apresentaram teste negativo, caracterizando-as como amostras puras, favoráveis para o consumo. Conclusão: Diante do teste positivo de uma amostra, característico de fraude por adição de dextrinas, avaliado pela análise físico-química de reação de lugol, torna-se evidente a necessidade de verificação das condições de armazenamento e seleção dos locais de comercialização de méis, visto que a prática de fraude ainda apresenta-se comum entre seus vendedores que comercializam produtos não seguros e originais para população.

Palavras-chave: Mel; Fraude; Feira; Coari.

Área de concentração: Saúde: Fisioterapia; Nutrição; Enfermagem e Medicina