

Análise Comparativa da Rotulagem e Composição de Amostras de Mel Comercializadas em Portugal

Ana Luísa Silva^{1,2*}, Ana Carneiro¹, Francisca Barbosa¹, Francisco Pimenta¹, Juliana Oliveira¹, Soraia Silva¹, Susana Carvalho¹, Marisa Machado^{1,2}, Maria João Pereira³, Cláudia Pinho^{3,4}

¹Escola Superior de Saúde do Vale do Ave, Instituto Politécnico de Saúde do Norte, CESPU, CRL 4760-409 Vila Nova de Famalicão

²H²M - Unidade de Investigação em Saúde e Movimento Humano, Instituto Politécnico de Saúde do Norte, CESPU, CRL 4760-409 Vila Nova de Famalicão

³Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, R. Dr. António Bernardino de Almeida 400, 4200-072 Porto, Portugal

⁴REQUIMTE/LAQV, Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200-072 Porto, Portugal

*ana.silva@ipsn.cespu.pt

Enquadramento: O mel é um produto doce produzido pelas abelhas *Apis mellifera* L., a partir do néctar das plantas, das secreções de insectos sugadores de plantas ou exsudados vegetais [1]. O mel para consumo humano deve ser de elevada qualidade. Em Portugal, a rotulagem do mel é regulamentada por vários diplomas legais que estabelecem requisitos específicos para garantir a qualidade do produto e a informação ao consumidor [2–4]. **Objetivo:** Analisar e comparar a rotulagem, características organoléticas, presença de corantes, pH e as características microscópicas de diferentes amostras de mel. **Métodos:** Estudo experimental, descritivo e transversal, baseado na análise de sete amostras comerciais de mel. Analisou-se a rotulagem quanto à presença das menções obrigatórias e facultativas, face à legislação vigente. As características organoléticas (cor, aroma e consistência) foram analisadas por observação direta. A pesquisa de corantes e a análise microscópica foram realizadas de acordo com os métodos descritos por Costa *et al.* (2002) [5]. A determinação do pH foi realizada de acordo com o método de Bogdanov *et al.* (2009) [6]. **Resultados:** Todas as amostras analisadas cumpriam os requisitos obrigatórios de rotulagem, sendo que quatro incluíam menções facultativas, como origem floral ou regional. Na avaliação organoléptica, todas as amostras se encontravam dentro dos parâmetros aceitáveis, de acordo com Decreto-Lei n.º 214/2003 [2]. Na análise microscópica seis amostras revelaram presença de cristais de açúcar e todas revelaram presença de pólen. Nenhuma das amostras apresentou indícios de adulteração por corantes. No que concerne aos valores de pH, apenas uma amostra se encontrava fora do intervalo recomendado na literatura (pH entre 3,3 e 4,6) [1]. **Conclusão:** As amostras de mel analisadas cumprem os requisitos legais de rotulagem e qualidade, sem indícios de adulteração por corantes. A variação do pH observada destaca a importância do controlo de qualidade para garantir a estabilidade do mel.

Palavras-chave: *Apis mellifera*; Controlo de qualidade; Rotulagem alimentar; Caracterização Organoléptica

Reconhecimentos

Financiamento: Esta pesquisa não recebeu financiamento externo.

Referências

1. Puścion-Jakubik A, Borawska MH, Socha K. Modern methods for assessing the quality of Bee Honey and botanical origin identification. *Foods*. 2020;9(8):1–21.
2. Decreto-Lei n.º 214/2003, de 18 de setembro do Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas [Internet]. Diário da República: I série-A, n.º 216 Lisboa: Governo de Portugal; 2003 p. 6057–60. Available from: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/214-2003-497270>
3. Decreto-Lei n.º 126/2015, de 7 de julho, do Ministério da Agricultura e do Mar [Internet]. Diário da República, 1.ª série, n.º 130 2015 p. 4676–8. Available from: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/126-2015-69736207>
4. Decreto-Lei n.º 2/2021, de 7 de janeiro, da Presidência do Conselho de Ministros [Internet]. Diário da República, 1ª série, n.º 4 2021 p. 3–4. Available from: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/2-2021-153138206>
5. Costa A, Cunha P. Farmacognosia: farmacognosia experimental. 3ª. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian; 2001.

-
6. Bogdanov S. Harmonised Methods of the International Honey Commission [Internet]. 2009. Available from: <https://ihc-platform.net/ihcmethods2009.pdf>