

## AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE MÉIS E DE HIDROMÉIS

Marcos Roberto Cardoso Junior

O mel é um produto natural, rico em nutrientes e elaborado por abelhas a partir do néctar de flores. Sua composição depende principalmente da composição do néctar e da espécie de abelha que o produz. Quatro amostras de mel foram submetidas análises físico-químicas para a determinação de umidade, sólidos solúveis, açúcares redutores, pH, cinzas e acidez total. Apenas uma das amostras não se enquadrou nos padrões estabelecidos pela legislação (Codex Alimentarius) no parâmetro açúcares redutores. Porém, todas estão em conformidade nos outros parâmetros. Por ser o mel uma solução supersaturada de açúcares, como a frutose e a glicose, pode ser exposto a fermentação alcoólica por meio de leveduras, dando origem ao Hidromel que é uma das bebidas mais antigas consumidas, talvez mesmo antes do vinho e da cerveja. Uma das quatro amostras de mel avaliadas foi selecionada para a produção do Hidromel e apresentou respostas negativas aos testes de adulteração (teste de Fiehe, de Lugol e de Lund). O Hidromel foi produzido com três leveduras diferentes (Red Star Champagne, Lalvin EC 1118 e Fleischmann). A fermentação alcoólica do mel foi avaliada durante 20 dias. Todos os parâmetros físico-químicos avaliados para o hidromel, tais como densidade, acidez total e volátil, teor alcoólico e açúcares redutores, apresentaram diferença significativa entre as três formulações, exceto para acidez total onde as bebidas produzidas com as leveduras Lalvin EC 1118 e Fleischmann não diferiram entre si, quando aplicado Teste Tukey a 5% de probabilidade. Além disso, o Hidromel produzido com a levedura Red Star Champagne foi o que mostrou melhor conversão de açúcares em álcool.

**Palavras-chave:** Mel; Hidromel; Caracterização físico-química.

---