

INDICADORES DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA EM AMOSTRAS DE MÉIS DA REGIÃO CENTRO SUL DO PIAUÍ

Glícia Maria de Almeida², Adriana Lopes da Costa², Francisca Lúcia de Lima³, Ricardo Costa Rodrigues de Camargo⁴

O mel, um dos alimentos mais energético sintetizado por abelhas melíferas, tem origem nos nectários florais. A extração e o processamento do mel deverá ocorrer em conformidade com os Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius. Segundo o CODEX o mel deverá atender algumas características microbiológicas, tais como ausência de coliformes totais e no máximo cem unidades formadoras de colônias (UFC) para bolores e leveduras. Este trabalho teve como objetivo analisar microbiologicamente amostras de méis da região centro sul do Estado do Piauí, verificando as condições higiênico-sanitárias das amostras e certificar o uso das boas práticas de manejo e coleta do mel. Foram coletadas 102 amostras de méis em diferentes municípios e levadas ao Laboratório de Controle da Qualidade dos Produtos Apícolas da EMBRAPA Meio-Norte, Teresina/PI, onde foram efetivadas as análises mediante a metodologia recomendada pela APHA. Foram identificadas 09 amostras fora dos parâmetros de higiene sanitária para coliformes totais e 19 apresentaram mais 100 UFC g⁻¹ de leveduras. Os resultados obtidos demonstram que 91% das amostras estão em conformidade com os critérios microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

1. Pesquisa realizada no Núcleo de Pesquisa com Abelhas - Embrapa Meio-Norte.
2. Bióloga e Professora Substituta - U'ESPI.
3. Graduada em Ciências Biológicas - U'ESPI
4. Dr. Pesquisador - Embrapa Meio-Norte/ Dra. Profa. Microbiologista - U'ESPI