

ANAIS

XXII CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA VII CONGRESSO BRASILEIRO DE MELIPONICULTURA

“POLINIZAÇÃO, TECNOLOGIA OPORTUNIDADES E DESAFIOS
PARA O CRIADOR DE ABELHAS NO BRASIL”





A532 Anais do 22º CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA E 8º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELIPONICULTURA (2018 : Joinville, SC).

Expoapi, Feira de Negócios/ Organizadores: Profa. Dra. Lidia Maria Ruv Carelli Barreto, Prof. Dr. João Carlos Nordi, Pesquisador Dr. Carlos Edilson Orenha, Profa. MSc. Lisa Gomes Alvareli, Profa. Dra. Katia Peres Gramacho - Joinville, SC: CBA.

<http://www.conbrapi2018.com.br/> e <http://brasilapicola.com.br/>

1. Anais- Congresso, 2. Produção Científica, 3. Apicultura, 4. Meliponicultura .
I Barreto, L.M.R.C, II. Nordi, J.C.III. Orenha, C. E. IV. Alvareli , L.G. V. Gramacho, K.P.
VI. Universidade Tiradentes. VII. Título .

ISSN 2359-5108

Catálogo Elaborado pela Divisão de Processos Técnicos da Biblioteca Central da Universidade Tiradentes- SE
Dados internacionais de Catálogo-na-Publicação (CIP)

CDU: 638.1:061.3

Ficha Catalográfica Rosângela Soares de Jesus, CRB/5 1701



272

TECNOLOGIA DE HIDROMEL DO BLEND DE MÉIS DE ABELHAS NATIVAS ORIUNDAS DO PARÁ

DIREITO, W. V.¹; de DEUS, J. C. S.²; RIBEIRO, A. L. Z.³; HOLANDA-NETO, J. P.⁴; PEREIRA, D. S.²

1 - Universidade do Estado do Pará (UEPA),
willvaz84@gmail.com;

2 - Embrapa Amazônia Oriental,
millyengamg@gmail.com,
daniel.pereira@embrapa.br;

3 - Universidade Estácio de Sá,
analidiarochazoni@gmail.com;

4 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano,
jpholandaneto@gmail.com

Objetivou-se neste trabalho agregar valor aos méis das abelhas de duas espécies meliponas tradicionalmente criadas do Estado do Pará, através da tecnologia de produção de hidromel. O hidromel resulta da fermentação de uma mistura de mel e água, sendo um produto de alto valor agregado e constituindo uma forma de melhorar os ganhos. A elaboração da bebida foi conduzida no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Naturais e Tecnologia de Belém (CCNT-V) da Universidade do Estado do Pará (UEPA). Foi utilizado: Blend de méis (1:1 mel de Melipona1 e Melipona2); água; *Saccharomyces cerevisiae* (SC); balança; termômetro; garrafa de vidro; beakers. Calculou-se pelo balanço de massa ($\text{Massa do Blend} \times \text{°Brix do Blend} = \text{Massa do Mosto} \times 30 \text{ °Brix}$) a massa do blende de méis de 438g, necessária para formulação de 1 kg de mosto com 30 °Brix. foi pesada a massa do Blend e 562g de água, resultando em 1000g de mosto. Forma retiradas 100 ml do mosto para a garrafa de vidro, em seguida esta aliquota passou por pasteurização a 65°C por 30 minutos, em seguida refrida em banho de gelo até 30°C, adicionou-se 0,509g de SC e ficou em repouso anaeróbico por 24 horas em temperatura ambiente. A mistura da aliquota com o restante do mosto foi feita após o repouso de 24 horas e colocada em um sistema anaeróbico por 30 dias. Após 30 dias obteve-se uma bebida de sabor doce e de paladar agradável, naturalmente gaseificada, formando camada de espuma transparente, que ao beber não se sente álcool etílico devido a excelente apuração. Verificou-se que o seu teor alcoólico de 13%, está em conformidade com o Decreto N°6.871, de 4 de junho de 2009 que estabelece que seja no máximo 14%, o que torna o processo ideal para a produção de hidromel a partir do blend de méis. Concluiu-se que a produção de hidromel deste blend de méis das meliponas utilizadas pode agregar valores a meliponicultura e desta forma torna-la mais interessante aos meliponicultures da região da Amazônia Oriental.

Palavras-chave: Hidromel; Mel; Abelhas Nativas; Meliponas.