

## II Encontro de Apicultores e Meliponicultores de Ouricuri



Tema: Criação de Abelhas e os Desafios Atuais no Nordeste  
23,24 e 25 de maio de 2017  
Ouricuri - Pernambuco



### Preferência de consumo de mel de abelhas no Sertão Central de Pernambuco

#### *Honey bee consumption preference in the Central Sertao of Pernambuco*

José Almir Ferreira Gomes<sup>1</sup>, Edmilson Gomes da Silva<sup>1</sup>, Rafael Santos de Aquino<sup>1</sup>, Rodrigo da Silva Lima<sup>1</sup>, Adriana Barbosa dos Santos<sup>2</sup>, Almir Ferreira da Silva<sup>3</sup>.

**Resumo:** Existe pouco esclarecimento da população com relação à qualidade do mel originado de produção racional e da diferença entre os méis das várias espécies de abelhas criadas no país. O objetivo do estudo foi avaliar a preferência entre o mel de criação racional e o mel obtido pelo extrativismo e entre o mel de *Apis mellifera* e Melíponas. Para identificar os parâmetros em estudo foi aplicado um questionário com 400 pessoas em quatro cidades do Sertão Central de Pernambuco por meio de entrevista direta com questões objetivas. Os resultados da pesquisa mostraram que para 43,8%, não faz diferença a forma de obtenção do mel, se extrativista ou de criação racional, e que 33,5% das pessoas preferem o mel oriundo de criação racional. Mais da metade dos entrevistados, 53,0%, prefere mel de melíponas, já 40,0% não tinham preferência quanto ao tipo de mel. A boa aceitação dos consumidores pelo mel de abelha nativa indica que este mel tem um bom potencial de mercado a ser explorado.

**Palavras-chave:** Qualidade, abelha africanizada, abelha nativa.

**Abstract:** The population have a little clarification regarding the quality of honey originated from rational production and the difference between the honeys of the various bee species created in the country. The objective of the study was to evaluate the preference between the honey of rational beekeeping and the honey obtained by the extractivism and between the honey of *Apis mellifera* and Meliponas. To identify the parameters under study, a questionnaire with 400 people was applied in four cities of the Central Sertao of Pernambuco through a direct interview with objective issues. The results of the research showed that for the 43.8% did not make a difference in the way honey was obtained, whether extractive or rational, and that 33.5% of people preferred honey from rational beekeeping. Most half people, 53.0%, preferred Melipona honey, and 40.0% did not have a preference for honey type. The good acceptance by the consumers by the native bee honey showed that this honey have a good potential market to be explored.

**Key words:** Quality, Africanized bee, native bee.

\* Autor para correspondência

<sup>1</sup>Zootecnistas, Mestre, professores do Curso Técnico em Agropecuária do IF Sertão - PE, Campus Salgueiro, e-mail: almir.gomes@ifsertao-pe.edu.br, rodrigo.lima@ifsertao-pe.edu.br, edmilson.gomes@ifsertao-pe.edu.br, rafael.aquino@ifsertao-pe.edu.br

<sup>2</sup>Aluna do Curso Técnico em Agropecuária do IF Sertão - PE, Campus Salgueiro, e-mail: drikasantosumas@hotmail.com

<sup>3</sup>Zootecnista, Gerente de Produção da MULTICAMP LTDA. – CRMV-PE: 0554/Z - Av. Ayron Wellington de Andrade – Lote 18– Quadra A. Distrito Industrial – Bezerros – PE.

## INTRODUÇÃO

Na criação de abelhas, existem duas grandes linhas de estudo: a Apicultura e a Meliponicultura. Dentro da Apicultura, o conhecimento sobre o mel já vem sendo estudado em várias regiões do Brasil, no entanto na Meliponicultura, esses estudos são mais recentes, sendo desenvolvidos com as abelhas regionais (RODRIGUES et al., 2005).

O mel continua sendo o principal produto explorado pelos criadores de abelhas no Brasil. Segundo Wiese (1993) o Brasil possui reservas florais que podem proporcionar milhares de toneladas de mel de primeira qualidade, aceito pelo mercado mais exigente do mundo.

O tipo da florada, condições climáticas, estágio de maturação, espécie de abelha, processamento e armazenamento pode interferir na composição física e química do mel (Da Silva et al., 2004). O processamento inadequado pode comprometer a qualidade do mel, por isso é importante conhecer a sua origem. O mel obtido por meleiros, pessoas que trabalham com o extrativismo de mel, provenientes de enxames silvestres, normalmente não passa pelo adequado processamento, sendo muitas vezes de qualidade duvidosa. Já o mel de criatório racional quando produzido dentro das recomendações técnicas é um produto de boa qualidade.

Mesmo sendo o principal produto explorado pelos apicultores e meliponicultores, o consumo de mel ainda é considerado baixo. Existe um potencial mercado tanto para aumentar o consumo de mel de *Apis mellifera* como para o mel de abelhas nativas, no entanto, existe pouco esclarecimento da população com relação à qualidade do mel e das diferenças entre os méis produzidos por diferentes espécies de abelhas criadas no país.

O objetivo do estudo foi avaliar a preferência de consumo entre o mel de *Apis mellifera* e Meliponas e ainda a preferência entre o mel de abelhas do gênero *Apis mellifera* obtido por meio de criação racional e o mel de meleiro obtido de forma extrativista.

## MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado no período de janeiro a junho de 2016 na região fisiográfica do Sertão, envolvendo três cidades da mesorregião do Sertão Pernambucano, Salgueiro, Parnamirim e Serrita, e uma cidade da mesorregião do São Francisco Pernambucano, Terra Nova.

O cenário geográfico onde está inserida a mesorregião do Sertão Pernambucano é o semiárido, seu clima é quente e seco, com temperaturas elevadas e regime pluvial irregular, os solos, em sua maior extensão, são rasos e com predomínio de vegetação do tipo xerófila.

Para levantamento dos dados da pesquisa foi aplicado um questionário por meio de entrevista direta com questões fechadas para identificar a preferência e a forma de uso do mel pelos consumidores locais. Em cada cidade foi aplicado 100 questionários totalizando um universo de 400 pessoas entrevistadas na região. As pessoas foram escolhidas ao acaso em diferentes pontos de cada cidade.

Os dados foram tabulados utilizando planilhas da Microsoft Office Excel 2007 e apresentados em forma de percentual.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

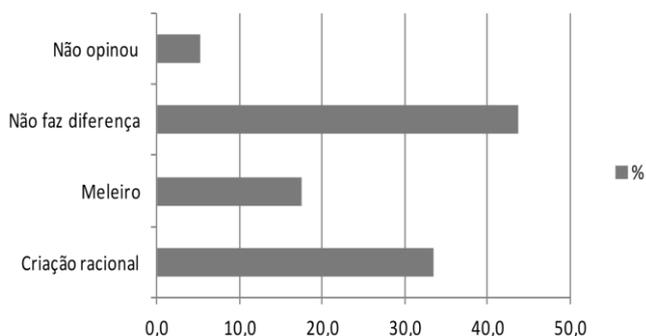
Para 43,8% dos entrevistados, não faz diferença se o mel é proveniente de criação racional ou obtido por meleiros através de extrativismo. Tal resultado pode estar relacionado à falta de esclarecimentos dos consumidores da diferença que existe entre a forma de obtenção e processamento do mel de meleiros e o mel de criatório racional, o que pode influenciar a qualidade final do produto. Já 33,5% das pessoas preferiam mel de criação racional e 17,5% o mel de meleiro. Um percentual de 5,3% não soube opinar (Figura 1).

O baixo percentual de pessoas com preferência no mel de criatório racional só corrobora a falta de conhecimento da população com relação à qualidade do produto quanto a sua forma de obtenção e processamento. O motivo dessa alta preferência ao mel de meleiro pode estar relacionado ao fato de algumas pessoas acreditarem que o mel de criatório racional seja produzido a partir de açúcar fornecido às abelhas, informação essa que precisa ser desmistificada.

Macêdo et al. (2002) em um estudo sobre o perfil da apicultura racional no município de Senhor do Bonfim – BA relatam que a falta de informação é tão grande na região a ponto de consumidores dizerem que o melhor mel é aquele cheio de restos de abelhas e folhas, e o pior é o centrifugado, devido a existência de “química” ou por ser feito com açúcar, relatos semelhantes também foram observados durante o desenvolvimento desta pesquisa.

Venturini, et al. (2007) destaca que o mel de qualidade é aquele que passou por todas as etapas de produção desde o apiário até a comercialização, com um processo rigoroso de higiene. O mel deve estar isento de larvas, areia, substâncias inorgânicas ou orgânicas estranhas à composição dele e não deve ultrapassar os níveis de coliformes totais, salmonelas, fungos e leveduras permitidos. Os resíduos tóxicos devem ficar nos níveis permitidos, e a preparação dele deve ser de acordo com os Princípios Gerais sobre Higiene de Alimentos recomendados pela Comissão do Codex Alimentarius, FAO/OMS.

**Figura 1.** Preferência de consumo quanto à forma de obtenção do mel (criação racional ou extrativista).



Quando perguntados sobre a preferência entre mel de abelhas *Apis mellifera* e abelhas nativas, 53,0% dos entrevistados preferiam mel de abelhas nativas, 40,0% relatou não possuir preferência entre os dois tipos de mel e 7,0% preferia o mel de *A .mellifera* (Figura 2). Pela popularidade atual do mel de abelhas africanizadas na região nordeste do Brasil e até mesmo a facilidade de acesso a este produto, a preferência pelo mel de abelhas meliponas surpreendeu.

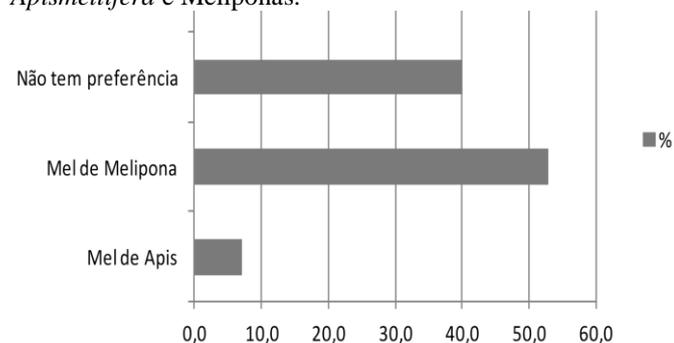
Sugere-se que por ser um produto que há tempos faz parte da dieta das populações nativas dessa região, o mel de abelhas indígenas, ainda tem maior preferência pelos consumidores locais, mesmo o produto tendo menor oferta que o mel de abelhas africanizadas.

Segundo Ferreira et al., (2012), o mel das abelhas sem ferrão é um produto que tem apresentado uma demanda crescente de mercado, mas como produzem uma menor quantidade de mel os produtores não se interessam pelo seu manejo.

Pacheco et al., (2014) pesquisando o perfil do mercado consumidor de mel em São Luís - MA, onde os entrevistados degustavam cinco amostras de mel da abelha africanizada (*A. mellifera*) originados dos biomas maranhenses e uma amostra do mel da abelha Tiúba (*Melipona fasciculata*) originada da baixada maranhense, constatou que 49,93% não sabiam diferenciar os tipos de abelha, embora 25,33% afirmaram preferir o mel de abelhas sem ferrão e apenas, 9,19% preferiram mel de *A. mellifera*. Após a degustação, o mel de melhor aceitação correspondia ao mel de *A. mellifera* e o menos aceito foi o mel da abelha sem ferrão Tiúba, *M. fasciculata* (7,07%).

Nesta pesquisa a maior preferência pelo mel de abelha nativa pode ser apenas sugestiva, visto que não foi realizado teste de degustação para avaliação in loco dos dois tipos de mel. Salienta-se ainda que tradicionalmente no Brasil o consumo de mel de abelhas tem sido utilizado principalmente como medicamento (MARTINS et al., 2010; MACÊDO et al., 2002; CARDOSO et al., 2014; SOUZA et al., 2014; ZAMBERLAN; SANTOS, 2010; DANTAS et al., 2009) e neste caso existe uma cultura maior para uso de mel de abelhas nativas que já eram exploradas pelos indígenas.

**Figura 2.** Preferência de consumo entre o mel de abelhas *Apis mellifera* e Meliponas.



## CONCLUSÕES

Necessita de maior esclarecimento da população sobre as formas de produção e processamento do mel e o efeito sobre sua qualidade.

O mel de abelha nativa representa um potencial mercado a ser explorado por criadores de abelhas devido a sua boa aceitação pelos consumidores.

## REFERÊNCIAS

CARDOSO, S. M.; SILVA, B. A.; SOUZA, R. F.; DIAS, L. N. S.; RODRIGUES, A. E.; ANDRADE, I. P.; MEDEIROS, M. B. C. L.; TORRES, C. M. Perfil do consumidor de mel do município de Paragominas-PA. In: 20º Congresso Brasileiro

de Apicultura; 6º Congresso Brasileiro de Meliponicultura; Expoapi: Feira de Negócios, 2014, Belém. **Anais...Belém-PA: CBA,2014.** p. 239. 5 a 8 de nov. de2014. Disponível em: <<http://www.brasilapicola.com.br/anais/docs/anais-conbrapi-2014.pdf>>. Acesso: 28 abr. 2017.

DA SILVA, C. L.; QUEIROZ, A. J. de M. de; FIGUEIRÊDO R. M. F. Caracterização físico-química de méis produzidos no Estado do Piauí para diferentes floradas. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental, v.8, n.2/3, p260-265, 2004.

DANTAS, P. C.; CORREIA-OLIVEIRA, M. E.; PODEROSO, J. C. M.; GONÇALVES, F. B.; FERREIRA, A. F.; RIBEIRO, G. T.; ARAÚJO, E. D. Preferências da população da Região Metropolitana da Grande Aracaju (SE), sobre o consumo de produtos apícolas. Scientia Plena, vol. 5, n. 12, p. 1-7, 2009.

FERREIRA, W. C. ALMEIDA, M. C. B. de M.; MACARAJÁ, P. B.; CAVALCANTI, M. T. Caracterização dos méis de Apis mellifera de diferentes floradas comparado com méis de abelhas indígena Meliponeae. In: Anais do Encontro Nacional de Educação, Ciência e Tecnologia UEPB – Vol. 1, N. 1, ISSN 2317-0050 : ENECT, Campina Grande - PB, p.1-6, 12 nov. 2012. Bianaual. Disponível em: <<http://www.editorarealize.com.br/revistas/enect/index.php>>. Acesso em: 25 mar. 2017.

MACÊDO, J. D. B. de; ALVES, A. P. P.; CARVALHO, J. M. da S. Perfil da apicultura racional no município de Senhor do Bonfim, Bahia. Revista Bahia Agrícola, v.5, n.2, nov. 2002.

MARTINS, F. F. F.; MARTINS, F. F.; PEREIRA, J. O. P.; ALENCAR, T. C. de S. D.; CARVALHO, L. de S.; MACEDO, S. F. L.; FARIAS, K. C.; PAULA, C. de. Perfil do consumo de mel de abelhas africanizadas em cidades do interior do estado do Ceará. In: VI Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica - CONNEPI - 2010. Disponível em: <<http://congressos.ifal.edu.br/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/viewFile/947/658>>. Acesso: 11 de março de 2013.

PACHECO, C. C. M.; TENÓRIO, E. G. Perfil do mercado consumidor de mel em São Luís, Maranhão. In: 20º Congresso Brasileiro de Apicultura; 6º Congresso Brasileiro de Meliponicultura;Expoapi: Feira de Negócios, 2014, Belém. **Anais...Belém-PA: CBA,2014.** p. 240. 5 a 8 de nov. de2014. Disponível em: <<http://www.brasilapicola.com.br/anais/docs/anais-conbrapi-2014.pdf>>. Acesso: 28 abr. 2017.

RODRIGUES, A. E.; SILVA, E. M. S. da; BESERRA, E. M. F.; RODRIGUES, M. L. Análise físico-química dos méis das abelhas *Apis mellifera* e *Melipona scutellaris* produzidos em duas regiões no Estado da Paraíba. Revista Ciência Rural, Santa Maria, v.35, n.5, p.1166-1171, set-out, 2005.

SOUZA, E. A.; VAZ, R. S.; QUEIROZ, G. S.; FERREIRA, J. R.; DIAS, M. L. H.; SILVA, F. E. J.; LIMA JUNIOR, I. DE O.; MESQUITA, L. X. Perfil do consumidor de mel nos municípios da mesorregião do oeste potiguar, Rio Grande do

Norte. In: 20º Congresso Brasileiro de Apicultura; 6º Congresso Brasileiro de Meliponicultura; Expoapi: Feira de Negócios, 2014, Belém. Anais... Belém-PA: CBA, 2014. p. 237-237. 5 a 8 de nov. de 2014. Disponível em: <<http://www.brasilapicola.com.br/anais/docs/anais-conbrapi-2014.pdf>>. Acesso: 28 abril 2017.

VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F. SILVA, L. C. da. Características do Mel. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES. Pró-Reitoria de Extensão – Programa Institucional de Extensão. Boletim Técnico – PIE-UFES: 01107 – Editado: 18.08.2007.

WIESE, H. Nova apicultura. Guaíba-RS: Agropecuária, 1993. 493p.

ZAMBERLAN, L.; SANTOS, D. M. dos. O comportamento do consumidor de mel: um estudo exploratório. RACI: Revista de administração e ciências contábeis do IDEAU, v.5, n.10, p. 1-23, Jan –Jun, 2010