



X FESTIVAL DO MEL DE SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS  
X SEMINÁRIO DE INTEGRAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DA APICULTURA E  
MELIPONICULTURA DO CARIRI PARAIBANO

### III EVENTO TÉCNICO-CIENTÍFICO

20 a 22 de setembro de 2018



GRUPO VERDE DE AGROECOLOGIA E ABELHA

## Comercialização do mel de abelha *Apis mellifera* em Aparecida, Paraíba

Mateus Gonçalves Silva<sup>1\*</sup>; Juliana Pereira da Nóbrega<sup>2</sup>; Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nóbrega<sup>3</sup>; Kalielson Renato da Silva Pinto<sup>4</sup>; Kassia Rafaela Roque Silva<sup>5</sup>; Maria Cândida de Almeida Mariz Dantas<sup>6</sup>

<sup>1\*</sup>Graduado em Agroecologia pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [matheus.goncalves2102@gmail.com](mailto:matheus.goncalves2102@gmail.com); <sup>2</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [juliana28nobrega98@gmail.com](mailto:juliana28nobrega98@gmail.com); <sup>3</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [graziellynobrega@gmail.com](mailto:graziellynobrega@gmail.com); <sup>4</sup>Graduando em Tecnologia de Alimentos- IFPB- Campus Sousa/ E-mail: [kalyelson@hotmail.com](mailto:kalyelson@hotmail.com); <sup>5</sup>Graduanda em Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [raffaelasilva64@gmail.com](mailto:raffaelasilva64@gmail.com); <sup>6</sup>Professora pesquisadora pelo Instituto Federal da Paraíba, Campus Sousa. E-mail: [candidamariz@yahoo.com.br](mailto:candidamariz@yahoo.com.br)

**RESUMO:** O mel é um alimento produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores e processado pelas enzimas digestivas encontradas nas glândulas salivares do aparelho bucal desses insetos. É armazenado pelas abelhas em favos operculados atingindo teor de umidade de aproximadamente 20%, índice indicador da maturidade do mel. Serve de alimento tanto para as abelhas, como também é bastante apreciado pelos consumidores humanos. A produção de mel é uma atividade agropecuária que mais cresce no Brasil, e vem se tornando um produto bastante procurado por diversos públicos de consumidores. Tradicionalmente o mel era comercializado por meio de relação direta entre o apicultor e o comprador, devido grande expansão de procura pelo produto, atualmente variados são os estabelecimentos que comercializam o mel no nosso país. Mediante os argumentos supracitados, esse trabalho objetivou-se caracterizar a comercialização do mel na cidade de Aparecida, Paraíba, no mês de setembro de 2018. Foi realizada pesquisa de mercado avaliando-se os seguintes quesitos: Tipo de estabelecimento, tipo e tamanho de embalagem, preço, existência de rótulo e registro de inspeção. Foram analisados 13 produtos em 10 estabelecimentos. Observou-se que 30% dos estabelecimentos que vendiam mel eram supermercados, 30% eram restaurantes/pousadas, 20% hortifrutos, 10% farmácia e mais 10% frigorífico. As embalagens normalmente eram de plástico (84%), raramente vidro (8%) e sachê (8%), com tamanhos bastante variados, 700g (54%) ao preço de 15 reais, 300g (23%) 8 reais, 500g (8%) 10 reais, 50g também (8%) e ao preço de 5 reais, já aderindo a outra unidade de medida, 1 L, correspondeu a 7% sendo comercializado no valor de 15 reais. Dos produtos avaliados, 92% possuíam rótulo com informações nutricionais, sobre o produtor e data de envase, já 8% não possuíam. Em relação ao registro de inspeção S.I.F., 77% não continham em seu rótulo, somente 23% sim. Diante dos dados coletados, o mercado de mel em Aparecida encontra-se bastante diversificado em relação ao tipo de estabelecimento, embalagens e preços. Os produtos ainda precisam de maior grau de inspeção, para garantir ao consumidor confiabilidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** Produtos apícolas. Venda. Caracterização do comércio.