



## PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE MÉIS PRODUZIDOS POR ABELHAS JANDAÍRA EM SOUSA, PARAÍBA

*Mateus Gonçalves Silva<sup>1\*</sup>; Maria Cândida de Almeida Mariz Dantas<sup>2</sup>; Artur Pereira de Moraes<sup>3</sup>; Grazielly Mirelly Sarmiento Alves da Nóbrega<sup>3</sup>; Juliana Pereira da Nóbrega<sup>3</sup>; Michael Gonçalves Silva<sup>3</sup>*

<sup>1\*</sup> Mestrando em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, [matheus.goncalves2102@gmail.com](mailto:matheus.goncalves2102@gmail.com);  
<sup>2</sup> Doutora em Agronomia, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [candidamariz@yahoo.com.br](mailto:candidamariz@yahoo.com.br); <sup>3</sup> Graduandos em Alimentos, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, [arturpereira401@gmail.com](mailto:arturpereira401@gmail.com); [graziellynobrega@gmail.com](mailto:graziellynobrega@gmail.com); [juliana28nobrega98@gmail.com](mailto:juliana28nobrega98@gmail.com); [michael.goncalves2410@gmail.com](mailto:michael.goncalves2410@gmail.com)

### RESUMO

O mel da Abelha Jandaíra é bastante apreciado pela sociedade como alimento dotado de funções terapêuticas e nutritivas. A garantia de qualidade do produto é fator essencial para a sua comercialização e garantia de segurança dos alimentos pelos consumidores. Portanto, objetivou-se com este trabalho determinar alguns parâmetros físico-químicos através das análises de umidade, pH e acidez em amostras de méis produzidos por abelhas Jandaíra na região de Sousa, Paraíba. Foram coletados com auxílio de seringa acoplada, 10 amostras de méis em diferentes colônias da espécie de abelha, as quais foram posteriormente acondicionadas em recipientes plásticos devidamente identificados e levados para o laboratório de físico-química dos alimentos no IFPB Campus Sousa. As análises físico-químicas para umidade, pH e acidez foram realizadas em triplicata. Verificou-se que as 10 amostras variaram seus valores obtidos quanto aos parâmetros avaliados. Para umidade, obteve-se médias máxima e mínima correspondendo a 21,52% e 28,58% respectivamente, acidez de 3,24 a 5,09(g/100ml) e pH de 2,99 e 3,20. O mel de *Melipona subnitida* (Jandaíra) produzido na região de Sousa, Paraíba, encontra-se dentro das especificações sugeridas para o controle de qualidade do mel de abelhas sem ferrão.

**Palavras-chave:** Abelhas nativa; *Melipona subnitida*; Controle de qualidade

## PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS OF HONEY PRODUCED BY JANDAÍRA BEES IN SOUSA, PARAÍBA, BRAZIL

### ABSTRACT

The honey from Jandaíra bee is fairly appreciated by the society as a food endowed with therapeutical and nutritious functions. The guarantee of the product quality is the key factor for its commercialization and ensuring food safety by consumers. Therefore, this study aimed to determine some physico-chemical parameters through the analysis of humidity, pH and acidity in samples of honeys produced by Jandaíra bees in the area of Sousa, Paraíba. They were collected with the help of syringe still attached, 10 samples of honeys from different colonies of their species, which were packed in plastic containers afterwards properly identified and brought to the physicochemical lab of food in IFPB Campus Sousa. The Physicochemical analyzes for humidity, pH and acidity were performed in triplicate. It was verified that the values obtained of the samples varied concerning the parameters evaluated. For humidity, it was achieved maximum and minimum averages corresponding to 21,52% and 28,58% respectively; acidity, from 3,24 to 5,09(g/100ml); and pH, from 2,99 and 3,20. The honey *Melipona subnitida* (Jandaíra) produced in the region of Sousa, Paraíba, is within the suggested specifications for the quality control of stingless bee honey.

**Key-words:** Native bees; *Melipona subnitida*; Quality control