



SENSORIAL DO MEL DE *Apis mellifera* E XAROPE DE GLUCOSE DE MILHO COMERCIALIZADOS EM SOUSA, PARAÍBA

Thiago de Oliveira Garrido¹; Kássia Raffaela Roque Silva²; Mateus Gonçalves Silva³; Adriana da Silva Santos⁴; Wênia Maria Vieira Cosmo²; Vanderlice Francisca de Sousa²

¹Medicina Veterinária, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, tggarrido385@gmail.com; ²Graduandas em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal da Paraíba, Sousa, raffaelasilva64@gmail.com, weniamaaria23@gmail.com, vanderlicefrancisca@gmail.com; ³Mestrando em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, mahteus.goncalves2102@gmail.com; ⁴Doutoranda em Agronomia, Universidade Federal da Paraíba, Areia, Paraíba, drica_pl@hotmail.com.

RESUMO

O mel é conhecido pelas suas propriedades nutricionais, terapêuticas, bactericidas e expectorantes, além de fortalecer o sistema imunológico e melhorar a função cerebral. A glucose de milho é um produto energético muito utilizado como adoçante, mas serve principalmente para transformar a textura dos alimentos, aumentando a viscosidade, cremosidade e maciez, ao mesmo tempo em que diminui a formação de cristais de açúcar em receita. Possui a consistência de xarope, doce e pegajoso, sendo confundido facilmente com o mel puro. Muitos consumidores adquirem o xarope de glucose como sendo mel de abelha e isso intensifica ainda mais a mistificação do mel como alimento. Neste sentido, objetivou-se avaliar a característica sensorial sabor do mel puro de abelha *Apis mellifera* e do xarope de glucose de milho afim de mostrar a similaridade entre ambos. Tanto as amostras do mel quanto o xarope de glucose de milho, foram provenientes do comércio da cidade de Sousa, Paraíba. Para realização da análise sensorial foi utilizado o Teste Discriminativo Triangular, realizado no Laboratório de análise sensorial do Instituto Federal da Paraíba, *Campus* Sousa. Trinta provadores não treinados entre alunos e funcionários da instituição participaram da caracterização sensorial de tais produtos. Cada provador recebeu três amostras codificadas e alternadas, sendo duas mostras iguais e uma diferente. Os resultados obtidos demonstraram que não houve diferença significativa entre as amostras com relação ao sabor, levando alguns consumidores confundirem os seus aspectos, comprovando a similaridade entre os produtos. Assim sendo, pode-se afirmar a necessidade dos consumidores se atentarem não somente as características sensoriais dos produtos, mas também às informações de composição contidas nos seus referidos rótulos a fim de averiguar a sua originalidade, como por exemplo a do mel puro de *Apis mellifera*.

Palavras-chave: Análise sensorial; Mel de abelha; Produto energético; Derivados do milho; Similaridade dos produtos.

SENSORY OF THE HONEY OF *Apis mellifera* AND CORN GLUCOSE SYRUP COMMERCIALIZED IN SOUSA, PARAIBA, BRAZIL

ABSTRACT

Honey is known for its nutritional, therapeutic, bactericidal and expectorant properties, in addition to strengthening the immune system and improving brain function. Corn glucose is an energetic product widely used as sweetener, but it serves mainly to transform the texture of food, increasing viscosity, creaminess and softness, while decreasing the formation of sugar crystals in revenue. It has the consistency of syrup, sweet and sticky, being easily confused with pure honey. Many consumers acquire glucose syrup as bee honey and this further intensifies the mystification of honey as food. Neste sentido, objetivou-se avaliar a característica sensorial sabor do mel puro de abelha *Apis mellifera* e do xarope de glucose de milho afim de mostrar a similaridade entre ambos. Both the samples of honey and corn syrup were obtained from the trade in the city of Sousa, Paraíba state. The Triangular discriminative test was performed in the Sensory Analysis Laboratory of the Federal Institute of Paraíba, *Campus* Sousa in order to perform sensory analyses. Thirty untrained panelists among students and employees of the institution participated in the sensory characterization of such products. Each taster received three coded and alternating samples, two shows equal and one different. The results showed that there was no significant difference between the samples with respect to flavor, leading some consumers to confuse their aspects, proving the similarity among the products. Thus, it can be affirmed the need for consumers not only to pay attention to the sensory characteristics of the products, but also to the composition information contained in their mentioned labels in order to ascertain their originality, such as the Of the pure honey of *Apis mellifera*.

Keywords: Sensory analysis; Bee Honey; Energy product; Maize derivatives; Similarity of the products.