

CONSTRUINDO REDES REGIONAIS A PARTIR DO ALIMENTO SAUDÁVEL: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DOS MÉIS COMERCIALIZADOS DA REGIÃO MISSIONEIRA – RS

Data de aceite: 01/03/2023

Gisela Taís Demari

Graduada em Química Industrial

Gean Carla Demari

Graduanda em Química Industrial

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação - TCC

RESUMO: Neste artigo, os méis são diálogos da diversidade que dispensam palavras (DEMARI, 2017). Pelo consumo popular e regional os conhecimentos relativos às maneiras e tempos de produzir os méis são passados de uma geração para a outra, bem como os conhecimentos sobre as composições naturais, tradicionais e regionais em redes sociais entre o ambiente e o consumo (DEMARI, 2017). O objetivo central do trabalho é a análise das dez amostras de méis comercializadas por dez produtores rurais de dez municípios da região missioneira do Rio Grande do Sul (DEMARI, 2017). Além de promover o conhecimento das propriedades físico-químicas dos produtos, também possibilita a comparação de resultados obtidos em relação às normas vigentes em uma

comprovação da naturalidade de méis no mercado consumidor (DEMARI, 2017). Os objetivos específicos do trabalho envolvem a realização das análises físico-químicas seguintes: análises micro e macroscópicas; de pH (Potencial Hidrogeniônico); de acidez livre (titulação ácido-base); do teor de água, e de cinzas; determinação do teor de açúcares redutores, e de densidade; pesquisa de enzimas diastáticas, e de corantes; reação cromática, e de *Lund* (DEMARI, 2017). O desenvolvimento da metodologia das análises físico-químicas ocorreu na Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI) - Campus Santo Ângelo (DEMARI, 2017). A pesquisa das dez amostras de méis procedeu em triplicata. A seguir, a gama das análises físico-químicas realizadas: análises micro e macroscópicas; a primeira, envolveu o microscópio, e a segunda, implicou a observação; acidez livre pela titulação simples; Reação de *Lund* com a solução do ácido tânico; análise pelo pHmetro do pH (Potencial Hidrogeniônico); análise de densidade com os picnômetros; análises pela pesagem dos teores de água e de cinzas; reação cromática como a Reação de *Jagerschmidt* pela decantação; determinação pelo Método de *Lane Eynon*

do teor de açúcares redutores; pesquisa de corantes com o ácido sulfúrico; e pesquisa pelo banho-maria das enzimas diastásicas (DEMARI, 2017). Diante das análises físico-químicas das amostras de méis analisadas foram obtidos os resultados seguintes: além da acidez natural de méis a partir da variação dos limites entre 3,66 e 4,28 do pH (Potencial Hidrogeniônico), e de 1,10 a 4,75 meq./kg de acidez; também a pureza e/ ou legitimidade de méis em relação às normas vigentes conforme a variância das quatro faixas de valores; a primeira, entre 1,0998 e 1,1175 g/cm³ de densidade; a segunda, de 1,5 a 2,9 mL de precipitado na Reação de *Lund*; a terceira, entre ≈0,14 e ≈0,50% do teor de cinzas; e a quarta, de 14,14 a ≈44,00% da concentração de umidade (DEMARI, 2017). Para completar, é possível comprovar a legitimidade de méis em relação à legislação de acordo com a presença das duas colorações, a violeta e a âmbar; a primeira, existente na Pesquisa das Enzimas Diastásicas; e a segunda, presente em duas análises, a Reação de *Jagerschmidt* e a Pesquisa de Corantes (DEMARI, 2017). Nesse contexto, mel é diálogo da diversidade em uma gama de análises físico-químicas; e alimento para produzir, conhecer, relacionar, humanizar e sociabilizar, construindo redes regionais (DEMARI, 2017).

PALAVRAS-CHAVE: Mel. Diálogos. Legislação. Análises físico-químicas.

REFERÊNCIA

DEMARI, Gisela T. ***Análises físico-químicas dos méis comercializados da região missioneira – RS***. 2017. 86p. Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI - Campus Santo Ângelo - Curso de Química Industrial, Santo Ângelo, 2017.