

# PRINCÍPIOS BÁSICOS DE QUALIDADE E BENEFICIAMENTO DO MEL DE ABELHA NO BRASIL

Higor Rodrigo Durães,<sup>1</sup> Milena Azevedo<sup>1</sup>, Flávia Ferreira Araújo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>discente no curso de Medicina Veterinária - Universidade salgado de oliveira –Belo Horizonte/MG

<sup>2</sup>Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

## INTRODUÇÃO

A apicultura é uma atividade comum no interior do estado do Rio Grande do Sul e é reconhecida como uma prática econômica recorrente no campo que gera trabalho, família e desenvolvimento social. A comercialização e consumo de produtos de origem animal é comum. A origem desses alimentos nem sempre é controlada e pode não atender aos padrões higiênico-sanitários exigidos pela fiscalização sanitária, visto que a comercialização desses produtos no interior do estado muitas vezes ocorre em feiras, pequenos comércios ou diretamente no fabricante. Muito se discute sobre a importância de uma alimentação segura, porém nem todos os produtores dão importância a isso, muitas vezes por falta de informação acabam oferecendo à população um produto mal manuseado e sem fiscalização não tendo a certeza de que o alimento é realmente puro. Assim, diversos tipos de falsificação podem ocorrer, ameaçando a qualidade do produto e a saúde do consumidor. A produção de mel por pequenos produtores rurais requer orientações e controle de qualidade para garantir que o produto esteja de acordo com a legislação aplicável.

## METODOLOGIA

O presente trabalho foi desenvolvido a partir de análise de artigos científicos encontrados, por meio das palavras-chaves: Mel de abelha, apicultura, benefícios do mel, mel saúde. Foram utilizadas como plataforma de pesquisa google acadêmico.

## RESUMO DO TEMA

O mel é um alimento que o ser humano consome há muito tempo, é uma das primeiras fontes de açúcar (GANDOLFI e MULLER, 2014). Nos tempos antigos, o mel era conhecido por suas propriedades curativas, tratando feridas infectadas e doenças como anemia, problemas oculares, úlceras estomacais e ajudando em tratamentos antimicrobianos e anti-sépticos. Atualmente, o mercado de mel oferece dois produtos distintos, o mel consumido in natura, conhecido por auxiliar na manutenção da microbiótica intestinal, tem efeito prebiótico, e o mel industrial, amplamente utilizado na produção de biscoitos e doces, iogurtes e outros alimentos industrializados. sabor e textura e também é usado em cosméticos.

O mel foi introduzido gradativamente na alimentação, era saboroso, com cor, cheiro, consistência e sabor agradáveis. Ribeiro e cols (2010) apontaram que essas propriedades, assim como suas propriedades medicinais, estão diretamente ligadas à abelha que a produziu. O mel é reconhecido como um adoçante com propriedades terapêuticas devido às suas propriedades analgésicas, digestivas, antimicrobianas, anti-inflamatórias e antissépticas. Também é usado em cosméticos como máscaras de limpeza facial, cremes e tônicos por causa de suas propriedades adstringentes e suavizantes. Como fonte natural de antioxidantes, segundo Ribeiro (2013), o mel contribui para a redução do risco de certas doenças como câncer, catarata, doença isquêmica, inflamação e outras patologias. É um alimento muito interessante nutricionalmente, pelo fato de conter um grande número de compostos que lhe conferem propriedades funcionais, como a atividade antioxidante, reconhecidamente benéficas para o bom funcionamento do organismo.



Estado	Quantidade (mil toneladas)	Participação
Rio Grande do Sul	6,43	15,2%
Paraná	6,29	14,9%
Piauí	5,22	12,3%
São Paulo	4,13	9,8%
Minas Gerais	4,08	9,6%

Fonte: IBGE

## CONCLUSÃO

O mel por tratar-se de um alimento, ser um produto base para outros alimentos e compreendido como um medicamento requer um manejo cuidadoso que corresponda as normas de higiene e segurança estabelecidas. Muitos apicultores do interior dos estados não atendem as normas estabelecidas, o que pode levar a produção de mel contaminado, causando sérios riscos à saúde dos consumidores.

## REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

- <https://posvnp.org/wp-content/uploads/2022/03/USP-SIMPOSIO-VNP-POS-2021-Livro.pdf>
- [https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/2054/tcc\\_geice%281%29.pdf?sequence=-1&isAllowed=y](https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/2054/tcc_geice%281%29.pdf?sequence=-1&isAllowed=y)
- [Atlas da Apicultura joga luz sobre o setor apícola brasileiro - \(revistadeagronegocios.com.br\)](#)