

GABRIELA DE AGUIAR PIRASSOL DE OLIVEIRA

MÉTODO RÁPIDO PARA DETERMINAÇÃO DE CARBOIDRATOS EM DIFERENTES MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO E NÉCTAR DE FRUTAS UTILIZANDO ELETROFORESE CAPILAR

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito para a obtenção do título de bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Orientadora: Prof. Dr. Ana Carolina Oliveira Costa.
Data da defesa: 09/07/2013

RESUMO

O mel consiste em uma solução supersaturada de açúcares, produzido pelas abelhas melíferas que, preferencialmente, recolhem o néctar das plantas e, através de processos físicos e químicos transformam no alimento que conhecemos. Dentre os componentes majoritários do mel estão a frutose e a glicose, produtos da degradação da sacarose oriunda do néctar. A análise destes carboidratos no mel, permite estimar as características de granulação do mel, bem como a identificação da origem botânica e geográfica do produto. De acordo com a legislação, teores de frutose e glicose são determinados através do conteúdo de açúcares redutores, com concentração mínima de 65 g/100 g de produto, já o teor de sacarose, máximo, deve ser de até 6 g/100 g de produto. A Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, é quem estabelece os parâmetros de identidade e qualidade do mel que foi formulada a partir de legislações europeias para méis de *Apis mellifera* não estende aos méis de abelhas sem ferrão. O presente trabalho teve como objetivo validar um método analítico rápido, sensível e de baixo custo analítico, através dos parâmetros de linearidade, limites de detecção e quantificação, precisão e exatidão, utilizando a eletroforese capilar de zona, com detecção indireta, para detecção dos açúcares frutose, glicose e sacarose, em mel de abelhas sem ferrão. De acordo com os resultados obtidos para estes parâmetros, o método demonstrou ser eficiente e com simples preparo de amostra, ao ser aplicado em amostras de néctar de frutas industrializados, demonstrando a versatilidade do método. Os teores de frutose, glicose e sacarose nas amostras de mel de abelhas analisados demonstraram ser inferiores aos limites exigidos pela legislação, demonstrando a real necessidade de criação de legislação para o mel de abelhas sem ferrão.

Palavras-chave: carboidratos, eletroforese capilar, mel, néctar de frutas.