

Análise Sensorial de Mel de Abelhas Sem Ferrão

Villas-Bôas, J. K.¹ & Vit, P.²

1- Departamento de Sistemática e Ecologia, UFPB, João Pessoa/PB, jeronimokvb@gmail.com

2- Apiterapia & Bioactividad (APIBA), Departamento de Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, Universidad de Los Andes, Mérida 5101, Venezuela, vit@ula.ve

Resumo

Análise sensorial, também conhecida como análise organoléptica, é a caracterização de determinado produto por meio da avaliação dos atributos perceptíveis pelos órgãos do sentido, como cor, odor, sabor e textura. Utilizada em diversos setores produtivos, permite estabelecer o perfil organoléptico de produtos como tecidos, cosméticos, remédios e alimentos, auxiliando o entendimento de como os mesmos são percebidos pelo consumidor. Além da aceitação por parte dos consumidores aos diversos tipos de mel, essas análises permitem definir a origem botânica e entomológica dos mesmos, amparando sua valorização com denominações de origem ou indicações geográficas. Esse curso tem como objetivo oferecer aos participantes a teoria básica sobre as características sensoriais de méis, os métodos de análise e suas aplicações, além da oportunidade de degustar alguns tipos de mel (abelhas exóticas e nativas) conforme os métodos apresentados.

Conteúdo

PARTE TEÓRICA

- a. Conceitos básicos e importância na análise sensorial
- b. Parâmetros sensoriais: cor, sabor, odor, aroma e textura
- c. Caracterização dos méis de *Apis mellifera* e das abelhas sem ferrão
- d. Técnicas de beneficiamento de mel e a relação com suas características sensoriais
- e. Métodos de análise e interpretação de resultados

PARTE PRÁTICA

- a. Degustação de méis de abelhas sem ferrão dos gêneros *Scaptotrigona*, *Trigona* e *Melipona* utilizando-se diferentes métodos de análise sensorial
- b. Degustação e comparação entre méis de *Apis mellifera*, méis falsos e méis de abelhas sem ferrão
- c. Degustação e comparação entre méis submetidos a diferentes métodos de beneficiamento
- d. Interpretação dos resultados e discussão