

Maturação do mel de abelhas nativas sem ferrão: novo panorama de consumo no mercado gastronômico

Drummond, M.S

Universidade Federal do Maranhão/Departamento de Biologia, Av. dos Portugueses, Campus do Bacanga, 65.0066-300, Tel: (98) 3301-8543; murilosd@uol.com.br.

Resumo

O mel das abelhas nativas sem ferrão (ou natmel) vem crescentemente despertando interesse no mercado consumidor, apesar da barreira que dificulta a sua comercialização em função do seu alto teor de água, o qual torna o produto instável em prateleira. Uma tecnologia de conservação desse tipo de mel, denominada de maturação, vem sendo experimentada há 9 anos em 19 comunidades rurais do nordeste do Maranhão, Brasil. As análises físico-químicas e microbiológicas, que vem sendo realizadas periodicamente, vem atestando a eficácia do processo. Teste de aceitação do consumidor em feiras e mercados tem mostrado que o produto vem conquistando cada vez mais adeptos da linha gastronômica. Embora o processo valoriza a agricultura familiar, um protótipo de maturação industrial está sendo desenvolvido para atender a demanda cada vez mais crescente para este tipo de mel.

Palavras-chave: Abelhas nativas sem ferrão, conservação do mel, tecnologia de maturação, gastronomia, Maranhão.

Introdução

A meliponicultura vem despertando, nos últimos anos, interesse considerável, tanto por parte de comunidades rurais, que veem, na prática, possibilidades reais de geração de renda, quanto por parte de consumidores do mel de abelhas nativas, gourmets e chefs, os quais vêm, crescentemente, elaborando conceitos novos no uso alimentício e culinário do produto, seja pelas suas propriedades supostamente medicinais, seja pelo seu paladar diferenciado.

Um dos maiores problemas que dificulta a expansão da meliponicultura está na cadeia de mercado do mel dessas abelhas. O produto, devido o seu maior teor de água, de 25 a 30%, tem pouca durabilidade em prateleira, fermentando-se com facilidade. Este problema acaba por forçar o produtor a manter o produto em geladeira, ou a submetê-lo a um dos dois tipos de tratamento normalmente utilizados para aumentar a sua durabilidade: a pasteurização ou a desidratação (ou desumidificação). Ambas as técnicas possuem inconvenientes – o principal deles se refere à alteração das características do produto, comprometendo muito de suas propriedades, dentre as quais o paladar, muito valorizado pelos gourmets; outro

inconveniente é o custo bastante elevado desses tratamentos, quando falamos de produção acima de 100 kilos. No Maranhão, o Projeto Abelhas Nativas, estará processando até 2011 cerca de 1 tonelada do produto de diferentes comunidades rurais [1].

Na busca por uma forma mais econômica de tratamento desse tipo de mel (ou natmel), e a partir das observações de criadores tradicionais, é que procurou-se desenvolver e aperfeiçoar uma nova técnica de conservação, a qual denominou-se de maturação. Com o intuito de testar a eficácia dessa técnica na manutenção dos parâmetros físicos-químicos e microbiológicos aceitáveis [2,3,4] e de avaliar sua viabilidade econômica, diversas experimentações foram realizadas, tanto em laboratórios de alimentos, quanto em feiras de produtos sustentáveis.

Material e métodos

O trabalho, realizado de 2001-2010, envolveu a coleta sistematizada e controlada do mel de abelhas nativas em 19 comunidades do Projeto Abelhas Nativas [5], o beneficiamento do produto por meio da maturação e a posterior distribuição a diferentes consumidores, em diferentes regiões do país, pela qual o produto era sempre avaliado em diferentes pesquisas

de opinião. Concomitantemente, amostras controle eram periodicamente submetidas à análises microbiológicas e físico-químicas.

Adotou-se um procedimento padrão de coleta que passou a ser referência em todas as extrações de mel realizadas nas comunidades participantes. Da mesma forma, o procedimento de maturação passou a ser padronizado.

- Procedimentos de coleta:

Na coleta do mel tomou-se sempre os seguintes cuidados:

- a) Não se realizou a mistura de mel de colônias diferentes - desta forma, além de valorizar o produto comercialmente, qualquer desvio na maturação poderia ser isolado do restante do estoque;
- b) Coleta e manutenção do mel acondicionado em frascos pequenos bem limpos, de 500 ml, hermeticamente fechados – frascos com esta capacidade estão mais apropriados ao aparelho de coleta que é utilizado pelo Projeto Abelhas Nativas – o Glossador; ademais qualquer mel que tivesse um desvio na maturação poderia ser isolado do restante do estoque;
- c) Entre a coleta e o envase não realizou-se transferências do produto – o mel coletado em frascos de 500 ml pode ser maturado dentro do próprio frasco o que evita risco de contaminação e comprometimento da maturação.
- d) Tomou-se todas as medidas extremas de higiene na coleta e manuseio – limpeza da caixa com pano e pincel antes de abri-la e utilização de máscaras, toucas, luvas, avental e tenda de extração.

- Procedimentos de maturação:

- a) Após a colheita do natmel, que seguiu rigorosamente as boas práticas de higiene, conforme o protocolo acima descrito, os frascos de 500 ml foram mantidos hermeticamente fechados, em ambiente escuro protegidos de oscilação brusca de temperatura. Nestas condições os frascos ficaram até o ciclo final de maturação. A fermentação se iniciou em torno de 15 dias, ou menos, como atividade natural das leveduras presentes no mel;
- b) Após 15 dias afrouxou-se a tampa de cada frasco para que escapasse o gás que se formava no interior dos frascos e fechou-os imediatamente. Repetiu-se este procedimento 1 vez a cada semana

enquanto a fermentação estava acontecendo. Com o tempo, a pressão da fermentação começou a diminuir;

- c) Durante o processo de fermentação se formava uma espuma na superfície do mel. A medida que a mesma foi cessando esta espuma ficava mais consistente tendendo a grudar na parede interna do frasco até o ponto em que dando uma leve inclinada no mesmo o anel de espuma não se deslocava com o movimento do frasco;
- d) Quando a produção de gás cessou completamente e a espuma da superfície do mel não acompanhava mais o movimento do mesmo, o produto estava pronto para ser envasado.

Resultados e discussão

Não sabemos porque alguns méis fermentam e outros não, mas todos eles, submetidos a análise microbiológica e físico-química, tem se mostrado dentro dos padrões normais para consumo humano, após o período de maturação. Mesmo mel com dois anos de extração e maturado se encontrava dentro dos parâmetros aceitáveis. As análises serão apresentadas oportunamente quando se finalizar os testes de prateleira e imunológicos que ainda estão em andamento.

O processo de maturação utilizado pelo Projeto Abelhas Nativas tem permitido destacar uma qualidade até então não percebida no mel das abelhas nativas: a diversidade de sabores regionais que são acentuados em função da diversidade das floradas de cada ecossistema onde se localizam os pastos apícolas, abrindo perspectiva de obtenção de selo de identidade geográfica. Isto é o que tem despertado interesse entre os especialistas de alimentação, os quais vêm explorando esta diversidade no preparo de diferentes produtos sejam pratos doces, sejam pratos salgados [6]. Por conta dessa demanda, oficinas de degustação de natmel vêm crescentemente despertando seguidores, a ponto de surgir possivelmente e em breve, a categoria do profissional em degustação desse tipo de produto.

Atualmente, está sendo instalado um protótipo de unidade industrial de maturação, envolvendo grandes volumes de mel (acima de 1 tonelada). Todos os cuidados estão sendo tomados para tornar o processo de maturação viável economicamente mesmo para produtores

de baixa renda, que são os principais clientes no norte e nordeste do Brasil para mel processado sob esta tecnologia.

Conclusões

A tecnologia de maturação tem se mostrado suficiente para tornar o mel de abelhas nativas sem ferrão estável em prateleira e dentro dos parâmetros para o consumo humano.

A diversidade de sabores destacadas pela tecnologia de maturação, de produções de diferentes regiões, torna o mel de abelhas nativas sem ferrão um produto com um grande potencial gastronômico.

O mel de abelhas nativas sem ferrão possui um nicho de mercado bastante diferenciado do mel das abelhas africanizadas, e desta forma deve ser explorado. Para isto, os maiores centros produtores desse tipo de mel, norte e nordeste do Brasil, são a fonte primária para beneficiar a meliponicultura com base na agricultura familiar.

Referencias bibliográficas

1 – AMAVIDA, Boletim no.. 21, 2010.

2 - BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 23 de outubro de 2000.

3 - BRASIL Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análise Microbiológica para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 18 de setembro de 2003

4 - VILLAS-BÔAS, J. K e MALASPINA , O. (2005) Parâmetros Físico-Químicos Propostos para o Controle de Qualidade do Mel de Abelha Indígena Sem Ferrão no Brasil. **Mensagem Doce**, no. 82, Apacame, 2005.

5 - DRUMMOND, M. S. ; SERRA, B. D. V. ; PIRES, V. C. ; MAIA, C. M. ; MALHEIROS, J. O. ; TENÓRIO, E. G.; LAGO, C. S. ; CONSTANTINO, A. I. B. ; CARVALHO, F. M. S. ; SANTOS, I. A. . Projeto Abelhas Nativas: A Meliponicultura num Cenário Comunitário1. In: 17o. Congresso Brasileiro de Apicultura e 3o. de Meliponicultura, 2008, Belo

Horizonte. **17o. Congresso Brasileiro de Apicultura e 3o. de Meliponicultura, 2008.**

6–Revista MENU, Doçura nativa – **O mel de abelhas sem ferrão trás um universo de aromas que vão muito além do tradicional produto da apicultura**, edição 138, Editora Três, 2010