



Atividade antibacteriana e de inibição do quorum sensing bacteriano por méis de diferentes biomas mineiros

Ana Luiza Coeli Cruz Ramos (Autor), Luciana Rodrigues da Cunha (Orientador), DANIELA DE OLIVEIRA TEOTONIO (Co-Autor), ARTHUR DE OLIVEIRA QUINTAO (Co-Autor), CATARINA ANGELI SANTOS (Co-Autor), TAMARA BERTOLDO FRANCISCO (Co-Autor), LARISSA CRISTINA MOREIRA LOPES (Co-Autor), KARINA CAROLINA GOMES SANTOS (Co-Autor), KELLY MOREIRA BEZERRA GANDRA (Co-Autor), PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA (Co-Autor)

O mel é um alimento que possui diversas propriedades benéficas à saúde, sendo atribuídas a ele, propriedades medicinais e atividade antimicrobiana. Os produtos alimentícios desenvolvidos atualmente buscam cada vez mais associar sabor agradável com alegações funcionais, oferecendo aos consumidores produtos mais saudáveis. Esta associação vem sendo realizada por inserção de ingredientes já existentes que conferem estas características. O mel é um exemplo destes alimentos que tem sido incorporado justamente por conter essas propriedades. Diante do exposto, o objetivo desse estudo foi avaliar as características físico-químicas e composição centesimal de méis de diferentes biomas mineiro, sendo eles da região Norte (MN), cidade de Bocaiuva, Central (MC), Curvelo, Sul (MS), Lavras, Sudoeste (MSO), Passos, Serra do Caraça (MSC), Santa Bárbara e Inconfidentes (MI), Acaiaca. Foi observado grande variação entre as amostras de méis, com valores médios de umidade que variaram de 28,9 a 38,1%, cinzas de 0,19 a 1,93%, proteína de 0,02 a 0,07%, lipídio de 0,14 a 7,02%, acidez de 0,51 a 1,07% e pH de 3,9 a 4,6. Na grande maioria dos parâmetros avaliados por meio de análise descritiva, o mel MSO apresentou valores acima dos demais. De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Mel (BRASIL, 2000), que estabelece limites máximos de 20% de umidade e 0,6% de cinzas para mel de origem floral, todas as amostras apresentaram teor de umidade acima do recomendado. Com relação ao teor de cinzas, as amostras atenderam a legislação vigente, exceto MSO e MSC. Pode-se verificar grande variação entre as amostras avaliadas, mostrando que a composição centesimal e físico-química dos méis são fortemente influenciadas pelas características intrínsecas de cada região, como solo, clima, pólen e vegetação visitada pelas abelhas produtoras.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto