

## TEOR DE PROTEÍNA DO PÓLEN ARMAZENADO DA ABELHA *Melipona Mondury*

Anna Clara Ramos Santos<sup>1</sup>; Amanda Milly Silva Santos<sup>1</sup>; Marihelly Lima Santos<sup>1</sup>; Caroline Nery Jezler<sup>1</sup>; Adailton Freitas Ferreira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Núcleo de Estudos Científico e Tecnológico em Abelhas (NECTA) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), e-mail: annaclaramossantos9@gmail.com

O Pólen é um produto natural altamente nutritivo, coletado pelas abelhas a partir de flores e armazenado nos potes cerosos dentro da colmeia. É um alimento essencial para o desenvolvimento das abelhas principalmente no estágio de larva devido ao seu alto teor de proteína. Diferente do pólen comercial das abelhas *Apis mellifera*, o pólen de *Melipona mondury* passa por processo de fermentação natural após seu armazenamento, o que propicia alterações na sua composição física, química e microbiológica. A partir do conhecimento das suas propriedades, esse tipo de pólen tem ganhado espaço no mercado devido aos seus benefícios à saúde graças a sua composição nutricional, incluído proteína. Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o teor de proteína do pólen armazenado da *M. mondury* no estado *in natura* e após processo de desidratação. As amostras foram coletadas de cinco colmeias (40g/colmeia) instaladas no meliponário do grupo NECTA na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia e encaminhada para o Laboratório de Nutrição Animal para análises. As amostras foram homogeneizadas, sendo 50% utilizadas para a análise *in natura* e demais para desidratação em estufa a 42°C por 24h. Os dados foram submetidos a análise descritiva com o uso do Excel. Os resultados apontaram que o pólen *in natura* apresentou um teor mínimo de proteína de 17,5 e máxima de 23. Após submetido a desidratação as amostras apresentaram o teor mínimo de 33 com máxima de 38. Foi observado que as amostras do pólen desidratado apresentaram um teor proteico maior do que o pólen *in natura*. Essa maior concentração da proteína no pólen pode ter ocorrido durante o processo de desidratação. A redução de teor de umidade promove uma concentração dos nutrientes, favorecendo um agrupamento das proteínas.

**Palavras-chaves:** Físico-química, Produto das abelhas, Uruçu amarela