



## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MINERAL DO MEL DE *Melipona scutellaris* (URUÇU NORDESTINA) COLETADO EM AREIA, PARAÍBA

Juan Manuel Cordoví Velázquez<sup>1\*</sup>, Vinícius Antônio Barbosa Gonçalves<sup>2</sup>, Amanda Lins Bispo Monteiro<sup>3</sup>, Eva Mônica Sarmento da Silva<sup>4</sup>, Tania Maria Sarmento Silva<sup>5</sup>

1. Doutorando PPGDITM, UFRPE, Dpto Química, Recife, PE, Brasil. juan.manuel@ufrpe.br
2. Mestrando PGBA, UFRPE, Dpto Química, Recife, PE, Brasil
3. Pesquisador, UFRPE Dpto Química, Recife, PE, Brasil
4. Professora, UNIVASF, Petrolina, PE, Brasil
5. Professora-Orientadora, UFRPE, Dpto Química, Recife, PE, Brasil. tania.sarmiento@ufrpe.br

*Melipona scutellaris*, conhecida como uruçú nordestina, é uma abelha sem ferrão nativa do Nordeste brasileiro. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade físico-química e o perfil mineral do mel produzido por *Melipona scutellaris* no município de Areia, Paraíba, Brasil, com o intuito de verificar a conformidade das amostras com os padrões de qualidade estabelecidos, contribuindo para a definição da identidade do produto, comercialização segura e subsidiando o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As amostras foram submetidas à determinação de parâmetros físico-químicos, incluindo pH, acidez, umidade, condutividade elétrica, sólidos solúveis, atividade de água, açúcares redutores, teor de sacarose, teor de cinzas, teor de hidroximetilfurfural (HMF), atividade enzimática e cor. Além disso, foi realizado o perfil mineral visando identificar os principais elementos presentes. Foram analisadas 16 amostras de mel de *Melipona scutellaris* produzidas em Areia, Paraíba nos meses de outubro, novembro e dezembro de 2023 e janeiro de 2024. O pH variou de 3,01 a 4,36, com maior acidez em outubro ( $67,16 \pm 3,22$  meq/kg). A umidade manteve-se entre 27,37% e 29,87%, e a condutividade elétrica atingiu até 765,11 S $\mu$ /cm. Açúcares redutores oscilaram de 55,55 a 90,4, com  $A_w$  estável ( $\sim 0,70$ ). O HMF variou de 24,02 a 38,22 mg/kg, dentro dos limites, e as cores ficaram entre âmbar dourado e avermelhado. No perfil mineral, destacaram-se concentrações médias de potássio ( $23,96 \pm 2,38$  ppm), cálcio ( $2,78 \pm 0,60$  ppm) e magnésio ( $1,18 \pm 0,33$  ppm). Os resultados indicam conformidade com os padrões de qualidade, reforçando a identidade do produto, potencial para registro no MAPA e comercialização segura do mel regional do estado da Paraíba.

**Palavras-chave:** Análises, *Melipona scutellaris*; qualidade, registro MAPA.