



T0908

### **CARACTERIZAÇÃO DE DIVERSOS MÉIS PRODUZIDOS NO BRASIL**

Kátia Akemi Tho (Bolsista PIBITI/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A tendência do mel para se cristalizar está relacionada com sua composição, condições de armazenamento e preparação. O mel é uma solução supersaturada e instável de açúcares que sob algumas condições, ele pode cristalizar. Para desfazer esses cristais é comum a realização de tratamento térmico no produto, porém, um aquecimento elevado e/ou prolongado pode causar alterações em suas propriedades naturais. Um dos parâmetros mais utilizados para a análise da verificação dessas alterações devido ao tratamento térmico excessivo no mel é a formação de hidroximetilfurfural (HMF) que ocorre pela reação de certos açúcares com ácidos pelo aumento da temperatura. Méis tratados à 70°C por 1, 2, 3, 4, 5 e 6 horas no banho térmico, desenvolvem gradativamente o HMF, numa dependência do tempo explicada por uma cinética de primeira ordem. Isso significa que o tempo de tratamento também influi para a formação de HMF. Foi observado, através das análises, em méis de eucalipto e de nabo que algumas de suas características foram modificadas e outras não tiveram alterações significativas. As principais e mais relevantes modificações foram vistas na viscosidade, coloração, açúcares totais, redutores e sacarose, além de alteração na atividade diastásica e de HMF.

Mel - Qualidade - HMF