



ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DOS MÉIS CASEIRO E INDUSTRIALIZADO

Luiza Coimbra Leal de AZEVEDO¹

Nathalia de Lima SANTOS¹

Juliana Maria Amabile DUARTE²

¹Acadêmica do curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

²Docente do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: O mel de abelha é um produto alimentício muito utilizado pelo consumidor por ter características terapêuticas, tornando-o uma substância benéfica à saúde. Porém em alguns casos, a produção do mel por incluir várias etapas, durante o seu manuseio, acondicionamento e armazenamento, pode haver alguma contaminação microbiológica ou até mesmo adição de outras substâncias não determinadas adulterando sua composição, o que caracteriza fraude. **Objetivo:** Analisar as condições microbiológicas de amostras representativas de mel caseiro e de mel industrializado. **Método:** Diluiu-se 25 gramas de cada uma das amostras em 250 ml de água peptonada. Após diluídas, inoculou-se 0,1 ml de cada amostra nos meios de cultura Ágar Saboraud, Ágar Nutritivo, Ágar MacConkey e Ágar EMB para determinar a presença de diferentes microrganismos. **Resultado:** O mel industrializado não apresentou nenhuma contaminação, porém no mel caseiro foi detectado a presença de fungos com valor médio de $1,0 \times 10^1$ UFC/g. O resultado apresentou valor dentro dos parâmetros permitidos pela Instrução Normativa Nº11 de 20 de outubro de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que determina o limite de $1,0 \times 10^2$ UFC/g para bolores e leveduras. **Conclusão:** Com os resultados obtidos através da análise do mel caseiro e industrializado é possível afirmar que as médias de UFC/g resultantes de ambos foi satisfatória em relação às condições microbiológicas, sendo necessária a análise de mais amostras para obter um resultado conclusivo sobre as boas práticas de fabricação e condições higiênico-sanitárias.