

# Mel de aroeira produzido no Norte de Minas é alvo de pesquisadores e do mercado

Seg 27 janeiro

Produto de características únicas, elevado potencial antioxidante e que nunca cristaliza, o mel de aroeira produzido no Norte de Minas está no alvo de ações de pesquisadores e do mercado.

A ideia do grupo é garantir um selo de qualidade para esse tipo de mel, a partir do registro da Indicação Geográfica do Norte de Minas (modalidade “Denominação de Origem”), no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).

Por meio do Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, a [Unimontes](#) tem uma participação fundamental e estratégica no processo de reconhecimento da qualidade do mel de aroeira, produzido em municípios da região.

A parceria envolve os pesquisadores da universidade, o Conselho do Desenvolvimento da Apicultura do Norte de Minas (Codea-NM), Codevasf e Sebrae. Os procedimentos adotados pelo grupo serão apresentados no evento “Mel de Aroeira, Identificação Geográfica e Rastreabilidade”, em 12 de fevereiro, no plenário da Câmara Municipal de Bocaiuva. A abertura será às 8h30, com participação gratuita para produtores, instituições de pesquisa, agentes públicos e consumidores.

## **Pesquisa**

Referência em pesquisas sobre Recursos Alimentares de Abelhas, a pesquisadora e responsável pelos estudos científicos desenvolvidos que demonstraram as características peculiares do mel produzido no norte de Minas Gerais, Esther Bastos irá ministrar a palestra. Entre os benefícios do mel de aroeira, ela destaca o valor agregado, o que vem refletindo no aumento de interesse pelo produto no mercado nacional e internacional.

O professor Dario Alves de Oliveira, do PPGB/Unimontes, explica a importância da ação para o maior reconhecimento do mel de aroeira produzido pela abelha *Apis mellífera* L. no Norte de Minas: “O principal diferencial está nos elevados níveis de compostos fenólicos e ação antioxidante e antimicrobiana, além de não cristalizar como nos tipos mais comuns de mel”.

Ainda segundo o pesquisador, Unimontes, Sebrae e Codevasf trabalharam conjuntamente para elaborar o caderno de especificações técnicas. O mel é produzido com néctar retirado da aroeira, uma das árvores-símbolo da região Norte de Minas, com floração entre abril e setembro (período de clima seco e temperaturas elevadas).

Aliado ao néctar está o “melato”, nome que se dá ao líquido adocicado produzido por insetos psilídeos – eles sugam a seiva da planta, que passa pela digestão e maturação no organismo do inseto até ser eliminada. “A abelha utiliza este melato para fazer o mel junto ao néctar e ao pólen retirados das flores”, explica o professor Dario Alves.

No processo de Denominação de Origem, que consta no pedido de Indicação Geográfica solicitado junto ao Inpi pela Unimontes e parceiros, o mel de aroeira do Norte de Minas é associado aos fatores naturais conhecidos como terroir da região: solo, microclima, perfil geográfico e demais condições imprescindíveis para uma caracterização diferenciada em relação aos demais produtos.