

Cartilha sobre mel e derivados orienta consumidores

Seg 20 dezembro

A [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) de Minas Gerais acaba de produzir uma cartilha para o consumidor identificar a diversidade da produção mineira de mel e características como pureza, valor nutricional, origem e contraindicações.

Disponível de forma gratuita [neste link](#), “Mel e outros Produtos da Colmeia”, traz respostas e informações sobre os produtos da cadeia da apicultura.

A ideia para a elaboração da cartilha surgiu na Câmara Técnica Setorial do Mel e Produtos da Abelha, que representa o setor no Conselho Estadual de Política Agrícola (Cepa) da Seapa. O objetivo é informar, tirar dúvidas e auxiliar os consumidores no conhecimento dos produtos apícolas, de forma a reconhecer fraudes e garantir o consumo de alimentos genuínos e saudáveis.

A edição contou com a colaboração do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), da Federação Mineira de Apicultura (Femap) e da Cooperativa Nacional de Apicultura (Conap). O material é assinado pelo assessor técnico especial da Apicultura da Seapa, Frederico Ozanam de Souza, e pela produtora e empresária do segmento apícola, Nivia Macedo Freire Alcici.

Segundo o assessor da Seapa, o setor enfrenta alto índice de falsificações e adulterações. “Estudos da Universidade Estadual Paulista (Unesp) mostram que mais de 30% dos méis produzidos no país são adulterados. Nesta cartilha, disponibilizamos informações para que o consumidor saiba identificar o mel puro do falsificado, evitando prejuízos tanto para quem compra quanto para a cadeia produtiva”, explica Frederico Ozanan.

Cristalização

Uma das principais dúvidas dos consumidores, a cristalização do mel é um processo natural, que ocorre devido à separação da glicose da frutose, com formação de cristais. A origem da florada e a temperatura nos locais de produção influenciam no tempo que o mel leva para cristalizar. Nos lugares de clima frio ou temperado o mel cristaliza com mais rapidez, enquanto nos locais de clima quente as pessoas até desconhecem essa característica.

O mel de flor de laranjeira, por suas características, demora para cristalizar, enquanto o mel de flor de eucalipto cristaliza mais rapidamente. “Consumir o mel cristalizado não é um problema, já que isso não altera seu sabor ou propriedades e nem é prejudicial à saúde. A melhor opção para descristalizar é no banho-maria em temperatura inferior a 45° centígrados”, orienta o assessor da Seapa.

Fermentação

A fermentação está associada às altas taxas de umidade e à presença de fungos e leveduras. É um processo totalmente indesejado e não deve ser encontrado em produtos de qualidade que seguem

as boas práticas de produção e processamento. Geralmente, o mel fermentado apresenta espuma na superfície e sabor ácido desagradável, impróprio para o consumo.

Segundo o especialista Frederico Ozanan, o mel ‘maduro’ é um açúcar concentrado, mas quando colhido ‘verde’ ou antes da hora apresenta alto teor de água. “Quando é processado em locais úmidos, pode absorver água, aumentando a chance das leveduras se reproduzirem. Sendo assim, méis com umidade acima de 20% têm maior possibilidade de fermentar (azedar)”, explica.

Contraindicação

No Brasil, os rótulos comerciais avisam que o mel não é recomendado para crianças menores de 1 ano de idade, pela possibilidade de transmissão do botulismo infantil. Pessoas diabéticas não devem consumir o produto sem orientação médica.

Mas, os produtos da colmeia não se limitam ao mel. Além dele, as abelhas produzem geleia real; própolis (incluindo a própolis verde, encontrada em Minas Gerais, cuja produção tem forte demanda do mercado externo); cera de abelhas; apitoxina e pólen.

Na cartilha, o consumidor vai encontrar informações sobre cada produto, propriedades, composição e indicação de uso, além de orientações sobre o que fazer para remover um enxame nos centros urbanos.

“A cartilha tem um conteúdo diversificado e linguagem técnica acessível e de fácil compreensão pelo público consumidor”, explica o assessor especial da Seapa.