

# Nova cartilha da Emater-MG orienta sobre boas práticas no processamento do mel

Seg 26 janeiro

Desde o momento em que é retirado da colmeia até o envase, o mel exige manejo cuidadoso para manter suas características e garantir a segurança alimentar.

Para orientar os apicultores do estado sobre os procedimentos adequados na atividade, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) lançou a cartilha Apicultura: Boas Práticas de Processamento.

O material está disponível para consulta na Livraria Virtual do site da empresa, [neste link](#).

A apicultura é desenvolvida predominantemente em pequenas propriedades. Em Minas Gerais, são aproximadamente 7,5 mil agricultores familiares na atividade, incluindo mel, própolis e outros itens.

A produção de mel no estado gira em torno de 7,6 mil toneladas, com destaque para as regiões Central, Centro-Oeste e Norte de Minas.

## Qualidade e segurança

A publicação destaca que a qualidade do mel está diretamente relacionada às plantas utilizadas pelas abelhas, à água consumida pelos insetos e, principalmente, aos cuidados adotados pelo apicultor em todas as etapas de produção e processamento.

A qualidade do mel é preservada quando o produto processado mantém as mesmas características que apresentava nos favos, dentro da colmeia. Uma vez perdida, essa qualidade não pode ser recuperada.

Por isso, toda a cadeia produtiva deve seguir critérios rigorosos para evitar alterações nas características físicas, químicas e sensoriais do mel e atender à legislação brasileira.

“A produção de um mel seguro depende do manejo adequado no campo e do uso correto das boas práticas durante a coleta, o transporte e o processamento, reduzindo os riscos de contaminações”, explica a coordenadora estadual de Pequenos Animais da Emater-MG e autora da cartilha, Márcia Portugal.

## Riscos de contaminação

O material técnico alerta para três tipos principais de contaminação do mel: física, como a presença de terra, fragmentos de madeira ou insetos; química, causada por resíduos de detergentes, medicamentos ou agrotóxicos; e biológica, relacionada à presença de microrganismos como leveduras e bactérias, que podem provocar fermentações e riscos à saúde do consumidor.

“Pequenos descuidos nas instalações, nos equipamentos ou na higiene da mão de obra podem comprometer a segurança do alimento e inviabilizar a comercialização do mel”, alerta Márcia Portugal.

A cartilha detalha orientações sobre instalações apícolas, limpeza e conservação de equipamentos, cuidados com a mão de obra e procedimentos corretos de colheita e transporte.

Também aborda a higienização da unidade de extração do mel, incluindo a lavagem e sanificação de pisos, paredes e equipamentos com produtos adequados e nas concentrações corretas.

O processamento envolve etapas como centrifugação, filtragem, decantação, envase e armazenamento, todas descritas com recomendações técnicas para preservar a qualidade do produto e evitar a degradação dos açúcares e a formação de substâncias indesejáveis.

### **Armazenamento**

A publicação orienta que o mel deve ser armazenado em local seco, escuro e com temperatura adequada, sem refrigeração, para preservar aroma, sabor e enzimas.

A cartilha também esclarece que a cristalização do mel é um processo natural, característico de produto puro, e não representa perda de qualidade.