

Pesquisa de fraudes por adição de açúcares em méis comercializados em São Caetano do Sul, estado de São Paulo

Luisa O. Longato¹, Rana Z. Rached²

Universidade Municipal de São Caetano do Sul

luisa.longato@uscsonline.com.br¹

rana.rached@online.uscs.edu.br²

Sessão do trabalho: Fraude em alimentos

Resumo:

Ao longo da evolução é possível observar a intensa relação de simbiose entre flores e abelhas, cuja reciprocidade garante a produção do mel, produto natural, açucarado, composto principalmente por glicose, frutose, enzimas, aminoácidos, minerais, cera e pólen. É um produto consumido mundialmente, utilizado na indústria alimentícia, farmacêutica e cosmética e, segundo o Decreto 9.013 de 20 de março de 2017, em seu artigo 414, a denominação mel só pode ser utilizada para o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas sem adição ou subtração de produtos. Devido ao aumento da produção e consumo do mel, assim como seu valor relativamente alto, adulterações e fraudes são relatos frequentes, visando aumentar o volume de produto e lucratividade. Entre as fraudes mais comuns está a adição de carboidratos como açúcares comerciais e amido. Visando avaliar a qualidade do mel vendido em São Caetano do Sul, SP, em relação à sua pureza, este estudo analisou 10 amostras de méis vendidos na cidade, conforme os testes preconizados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Instituto Adolfo Lutz, verificando resultados com as métricas estabelecidas IN MAPA n° 11 de 20 de outubro de 2000. Os testes qualitativos de Lugol, Fiehe e análises microscópicas mostraram que 60% das amostras continha adição de algum açúcar à composição do produto, configurando fraude ao consumidor e corroborando com a necessidade de maior fiscalização dos produtos comercializados na região.

Palavras-chave: Adulteração, abelhas, legislação.