

## AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO MEL E DA GLICOSE DE MILHO POR ADOLESCENTES

Erick Pereira<sup>1</sup>; Lucas Almeida da Silva<sup>2</sup>, Tuan Henrique S. de Souza<sup>3</sup>, Diou Roger Ramos Spido<sup>4</sup>, Diogo Policarpo Semprebon<sup>5</sup>, Emerson Valente de Almeida<sup>6</sup>, Juliano Santos de Oliveira<sup>7</sup>, Vitória Alves Pereira<sup>8</sup>, Mauricio Duarte Anastácio<sup>9</sup>, Miguelangelo Ziegler Arboitte<sup>10</sup>

<sup>1</sup>

IFC/ Zootecnia/Campus Santa Rosa do Sul/[erick\\_cachopa@outlook.com](mailto:erick_cachopa@outlook.com)

<sup>2,3,4,5,6,7,8,9</sup>

IFC/Zootecnia/Campus Santa Rosa do Sul/[lucas\\_almeida\\_las@hotmail.com](mailto:lucas_almeida_las@hotmail.com);

[tuan\\_henrique@hotmail.com](mailto:tuan_henrique@hotmail.com); [diou\\_pk@hotmail.com](mailto:diou_pk@hotmail.com); [diogosemprebom@hotmail.com](mailto:diogosemprebom@hotmail.com);

[emersonmvalente@gmail.com](mailto:emersonmvalente@gmail.com); [vitoriaalves-ifc@hotmail.com](mailto:vitoriaalves-ifc@hotmail.com); [julianosantosdeoliveira111@gmail.com](mailto:julianosantosdeoliveira111@gmail.com);

[mauricio.anastacio@santarosa.ifc.edu.br](mailto:mauricio.anastacio@santarosa.ifc.edu.br)

<sup>10</sup>

IFC/Zootecnia/Campus Santa Rosa do Sul/ Professor

Orientador/[miguelangelo.arboitte@santarosa.ifc.edu.br](mailto:miguelangelo.arboitte@santarosa.ifc.edu.br)

**Palavras-Chave:** *Análise organolópica, Predileção, Mel.*

### INTRODUÇÃO

Originado da desidratação e demais processos químicos sofridos pelo néctar, o mel pode apresentar as mais diversas composições, dependendo da região geográfica e das espécies vegetais visitadas pelas abelhas. Além de néctar, o mel apresenta partículas de pólen, sendo a constituição polínica utilizada na determinação quantitativa da origem do produto. O consumidor impossibilitado de verificar o pólen presente no mel, adquire o produto analisando as características sensoriais qualitativas apresentadas pelo mesmo, principalmente os atributos visuais. Além da diversidade de méis existentes, diferentes entre si quanto ao paladar, odor e visual, alguns produtos como a glicose de milho, apresentam características similares ao mel, sendo muitas vezes confundido com este. O trabalho aqui referido objetivou avaliar preferência qualitativa (cor, odor e sabor) de três méis de diferentes origens ou da glicose de milho por alunos do primeiro ano do curso de Técnico em Agropecuária do IFC-Campus Santa Rosa do Sul.

### METODOLOGIA

Participaram 140 alunos do primeiro ano do curso de Técnico Agropecuária do IFC – Campus Santa Rosa do Sul, com idade entre 14 e 17 anos, frente a glicose de milho (GM) e três méis de diferentes origens, sendo um monofloral de *Clethra scabra* da região de Cambará do Sul – RS (MONO), e dois multiflorais, um originário da região de Caçapava do Sul - RS (MULTICS) outro da região de Santa Rosa do Sul – SC (MULTISRS), aplicou-se experimento de análise organolópica, objetivando identificar a predileção dos participantes quanto a cor, odor e sabor, dentre os quatro produtos expostos. Para isso, foram utilizadas três cabines com mesas para exposição das amostras. Cada cabine destinou-se a uma modalidade de análise, ou seja, olfativa, visual e gustativa, estando disponibilizado nas mesmas uma amostra de cada produto. Para a análise olfativa acondicionou-se as amostras em potes de plástico sem tampa e embalados em papel alumínio perfurado na extremidade aberta do recipiente, não permitindo a identificação visual pelo provador e possibilitando a percepção dos odores do produto. Para a análise visual distribuiu-se as amostras sobre placas de Petri. Na análise gustativa utilizou-se cabine com baixa iluminação, para que o paladar de cada provador não fosse influenciado pela visualização da coloração do produto, para esta análise as amostras foram acondicionadas em potes plásticos, e utilizando colheres descartáveis para

degustação dos produtos. De forma aleatória cada amostra recebeu um número, que diferiu-se em cada cabine. Antes de adentrarem nas cabines, os alunos receberam uma ficha a ser preenchida com nome, idade e sexo, e ao longo da realização das análises indicaram com X a coluna referente a numeração do produto que mais lhe agradavam quanto ao olfato, visão e paladar. Os dados obtidos foram transferidos para planilha eletrônica e analisados estatisticamente através da frequência em que cada produto foi escolhido.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos dados indica a escolha de um produto como ideal em cada avaliação realizada. Ou seja, para a análise olfativa o produto com maior preferência foi o mel multifloral da região de Caçapava do Sul, sendo a opção de 56,43% dos alunos, frente aos 22,86; 18,57 e 2,14%, para o MONO, MULTISRS e GM, respectivamente. Com relação a cor, a glicose de milho foi o produto mais escolhido dentre os analisados, contando com 53,57% da preferência dos provadores, seguido por MULTICS com 39,29%; MULTISRS com 5,00% e o MONO com 2,14% da preferência. Quando analisado o sabor, o mel multifloral da região de Santa Rosa do Sul – SC contabilizou 42,41% da preferência dos avaliadores, sendo que em segundo ficou o MONO com 25,71%, seguido da GM com 18,57% e MULTICS com 13,57%. A preferência dos avaliadores adolescentes por produtos diferentes para cada análise, demonstra que o consumidor ao adquirir mel deve levar em consideração suas mais diversas características organolópicas uma vez que, observando somente um dos aspectos pode incorrer em engano, como por exemplo, adquirir glicose de milho entendendo ser mel, quando analisado somente o aspecto visual, além da possibilidade de obter um produto de qualidade diferente da desejada.

### CONCLUSÃO

A preferência dos provadores pela glicose de milho na análise visual, indica possível confundimento com mel. A predileção da população de provadores por um produto diferente em cada análise, demonstra a necessidade de ser observado o maior número de características organolópicas possíveis na determinação da qualidade do mel pelo consumidor.

### AGRADECIMENTOS

Ao IFC-Campus Santa Rosa do Sul pela disponibilização das instalações para realização do estudo.