



Cooperativa Mista dos Apicultores da Microrregião de Simplício Mendes

CNPJ: 08.950.548/0001-04

Rua João Paulo I, 651, Bairro Nova Cidade

Fone/Fax: +55 89 3482-1218

e-mail: comercialcomapi07@gmail.com

FICHA TÉCNICA DO MEL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

O Mel multifloral “Gota Silvestre”, é um mel com cor entre extra âmbar claro e âmbar escuro (25mm a 75mm), de aroma e paladar agradável, com predominância de plantas típicas da Caatinga a saber: Marmeleiro, Mufumbo, Angico de Bezerra, Bamburral, Jitirana, camaratuba e pasto rasteiro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Vitaminas, Proteínas, Glicose, Frutose, aminoácidos, enzimas, ácidos orgânicos, minerais, pólen, sacarose e carboidratos.

COMPOSIÇÃO:

Componentes	Média	Desvio padrão	Varição
Água (%)	17,2	1,46	13,4 - 22,9
Frutose (%)	38,19	2,07	27,25 - 44,26
Glicose (%)	31,28	3,03	22,03 - 40,75
Sacarose (%)	1,31	0,95	0,25 - 7,57
Maltose (%)	7,31	2,09	2,74 - 15,98
Açúcares totais (%)	1,50	1,03	0,13 - 8,49
Outros (%)	3,1	1,97	0,0 - 13,2
pH	3,91	-	3,42 - 6,10
Acidez livre (meq/Kg)	22,03	8,22	6,75 - 47,19
Lactose (meq/Kg)	7,11	3,52	0,00 - 18,76
Acidez total (meq/Kg)	29,12	10,33	8,68 - 59,49
Lactose/Acidez livre	0,335	0,135	0,00 - 0,950
Cinzas (%)	0,169	0,15	0,020 - 1,028
Nitrogenio (%)	0,041	0,026	0,00 - 0,133
Diastase	20,8	9,76	2,1 - 61,2

FONTE: EMBRAPA MEIO NORTE

OBSERVAÇÕES:

O Mel é produzido a partir do néctar das flores, portanto, densidade, aroma e sabor dependem da florada visitada pelas abelhas.

Mel puro pode Cristalizar. Sua exposição à temperatura inferior a 25°C acelera o processo de Cristalização.