



CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO ANTIMICROBIANA DE AMOSTRAS DE MEL OBTIDAS NAS FEIRAS LIVRES NA CIDADE DE LENÇÓIS PAULISTA/SP

Camila Médola Conquista¹; Danilo Antonini Alves²

¹Área Ciências da Saúde - Centro Universitário Sagrado Coração
camila.medola@hotmail.com, daniloantonini87@gmail.com

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica voluntária - PIVIC
Área de conhecimento: Saúde - Biomedicina

Avaliou-se a caracterização e avaliação antimicrobiana de amostras de mel obtidas nas feiras livres na cidade de Lençóis Paulista/SP. Após a coleta das amostras de mel de eucalipto nas feiras livres, foram avaliadas as características físico-químicas segundo a legislação vigente e uma possível atividade antimicrobiana das amostras. Foram obtidas cinco amostras diferentes, nas quais foram analisadas as atividades físico-químicas, pelas técnicas de determinação de pH, acidez livre e determinação de cinzas, parâmetros que indicam desenvolvimento microbiano e quantidade de substâncias inorgânicas presentes no alimento. Além disso, foi analisada a atividade antimicrobiana por disco de fusão em Mueller Hinton, com três bactérias de escolha (*S. aureus*, *P.aeruginosa* e *E.coli*). Diante disso, os resultados físico-químicos indicaram que todos as os méis analisados são seguros para consumo, estando em conformidade com o regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. De acordo com as análises realizadas, as amostras não apresentaram características antibacterianas suficientes para as bactérias utilizadas no projeto.
Palavras-chave: Mel. Antibacteriana. Análise. Composição.