

RELATÓRIO

Análise sensorial dos méis de abelhas nativas sem ferrão beneficiados e comercializados pelo Peabiru Produtos da Floresta

- Safras 2018 e 2019 -

1. Introdução

Atendendo solicitação do Instituto Peabiru, este breve relatório apresenta os resultados da degustação de méis de abelhas nativas produzidos, beneficiados e envasados nas safras 2018 e 2019.

O objetivo da atividade foi definir o perfil sensorial das amostras e gerar informações para comunicar o mercado consumidor sobre as especificidades do mel produzido em diferentes localidades e diferentes espécies de abelhas.

Integraram a degustação cinco amostras de mel, provenientes de quatro localidades e produzidos por três espécies de abelhas (Tabela 1). Todas as amostras eram de méis desidratados, padronizados em 20% de umidade e envasados na mesma embalagem que é utilizada para comercialização.

Tabela 1. Lista de méis que foram avaliados.

Amostra	Localidade	Espécie	Safra
001	Barreirinha, AM	<i>Melipona fasciculata</i>	2019
002	Almerim, PA	<i>Melipona cf. rufiventris</i>	2018
003	Almerim, PA		2019
004	Curuçá, PA		2019
005	Itapiranga, AM	<i>Melipona seminigra</i>	2019

2. Considerações gerais

É importante destacar que é notável a semelhança de características sensoriais entre os cinco méis degustados. É possível observar um padrão comum, que une as amostras nas mesmas famílias sensoriais primárias, sendo necessário para diferenciá-las acessar sutis características secundárias.

Em termos gerais, é possível definir a linha de méis do Peabiru como predominantemente florais, levemente aromáticos, com sutil presença de acidez e coloração relativamente clara.

Ao mesmo tempo que essa relativa homogeneidade dificulta a percepção do consumidor comum sobre as especificidades, ela reforça a importância que a comunicação de perfis sensoriais pode representar ao guiar os clientes pela experiência de consumo. Isso, evidentemente, uma vez que foi definida a comercialização dos méis separados e descartada a alternativa de homogeneização.

3. Resultados

A tabela 2 apresenta o perfil sensorial dos cinco méis avaliados

Tabela 2. Perfil sensorial dos cinco méis avaliados

Amostra	Perfil sensorial
001	Mel extra claro, levemente ácido, de intensidade média, predominantemente floral e levemente vegetal, com notas de chá e resinas vegetais
002	Mel claro, suave, predominantemente vegetal, fresco, com notas herbais
003	Mel claro, levemente ácido, de intensidade média, predominantemente floral, com notas minerais e presença sutil de resinas vegetais.
004	Mel claro, de intensidade média, predominantemente floral e levemente aromático, com presença sutil de resinas vegetais.
005	Mel claro, de intensidade média, predominantemente floral e levemente aromático, com presença sutil de especiarias