

CARACTERIZAÇÃO DO MEL MONOFLORAL DE COPAÍBA (COPAIFERA OBLONGIFOLIA)

THIAGO PRATES FONSECA¹, thiagobiologiabacharel@gmail.com

LUCAS TOLENTINO MENDES¹, lucasmendes.wai@gmail.com

PAULO JOSÉ DA MOTA JUNIOR¹, Rpaulobiofarm@yahoo.com.br

JANETE MARIA DA SILVA ALVES¹, janete.alves@unimontes.br

¹ Unimontes - Universidade Estadual de Montes Claros

Resumo

Introdução: O mel é um composto natural produzido por abelhas melíferas a partir do néctar das flores, secreções oriundas de tecidos vegetais, ou de excreções de insetos que ficam sobre suas partes vivas, os quais as abelhas reconhecem e transformam, combinando o material coletado junto a substâncias próprias cuja composição, qualidade e características sensoriais variam amplamente conforme a flora disponível, a espécie de abelha e as condições ambientais da região onde é produzido. No Cerrado, um dos biomas mais ricos em diversidade florística do Brasil, destaca-se a *Copaifera oblongifolia*, cuja florada possui elevado potencial apícola ainda pouco explorado. As amostras analisadas foram fornecidas pela Cooperativa dos Apicultores e Agricultores do Norte de Minas (COOPEMAPI), com sede em Bocaiúva-MG. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo caracterizar o mel monofloral de copaíba coletado no norte de Minas. Buscou-se identificar a origem botânica, quantificar a atividade antioxidante e determinar os teores de compostos fenólicos totais do mel monofloral de copaíba coletado, buscando aprofundar o conhecimento sobre suas propriedades químicas e funcionais. **Materiais e Método:** A metodologia adotada seguiu os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000, utilizando técnicas padronizadas para análise de mel. A identificação botânica foi realizada por meio de análise melissopalínológica, com o apoio das referências da empresa PROBEE, especializada em estudos palinológicos. A atividade antioxidante foi determinada pelo método 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH), com leitura em espectrofotômetro a 517 nm. O teor de compostos fenólicos totais foi avaliado pelo método de Folin-Ciocalteu, com resultados expressos em miligramas (mg) de equivalentes de ácido gálico por 100 g de mel. Todas as análises foram realizadas em triplicata, com quantificação dos dados por meio de curvas analíticas construídas no Microsoft Excel. **Resultados:** A análise melissopalínológica revelou 76,92% de pólen da espécie *Copaifera* sp., pertencente à família Leguminosae, confirmando sua predominância e caracterizando o produto como mel monofloral. Outros pólenes encontrados em menores proporções reforçam a diversidade floral da região, incluindo representantes das famílias Anacardiaceae, Lamiaceae, Compositae B., Euphobiaceae, Malvaceae e Rubiaceae. A coloração âmbar do mel está associada à presença significativa de compostos bioativos, como os fenólicos, e à origem botânica predominante. A capacidade antioxidante foi avaliada pelo método DPPH, com valor de EC50 igual a 105,98 mg/mL, indicando atividade antioxidante considerada mediana em comparação a outros méis do Cerrado. Essa atividade relaciona-se diretamente à presença de compostos fenólicos, reconhecidos pela



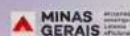
III CONGRESSO INTERNACIONAL de EDUCAÇÃO e INOVAÇÃO

Qualidade de vida e Bem-estar:

25 A 27
DE SETEMBRO
DE 2026

ISSN: 2236-5257

RUC
Revista Unimontes Científica



neutralização de radicais livres e contribuição na prevenção do estresse oxidativo. O teor de fenólicos totais encontrado foi de 151,98 mg, resultado expresso em miligramas equivalentes de ácido gálico por 100 g de mel (mg EAG/100 g), valor superior à média observada em outros méis da mesma região, evidenciando a rica composição química do mel de copaíba. **Conclusão/Considerações Finais:** Diante da escassez de registros científicos sobre o mel de copaíba, os dados obtidos neste estudo contribuem significativamente para a caracterização desse produto e reforçam a importância de novas investigações. A valorização do mel monofloral de copaíba pode impulsionar sua inserção no mercado de produtos apícolas especiais, apresentando um grande potencial comercial, além de fortalecer a economia regional e a conservação do bioma Cerrado.

Palavras-chave: Mel monofloral. Copaifera oblongifolia. Antioxidantes. Fenólicos. Cerrado.

Agradecimentos: PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIMONTES - BIC/UNI/UNIMONTES

Financiamento: PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIMONTES - BIC/UNI