

Microbiologia do mel de *Melipona interrupta*, *Melipona seminigra merrillae* e *Scaptotrigona polystica* no meliponário da Universidade Federal do Amazonas

João Gabriel Pereira Montenegro^a, Maria Elizabeth Castelo Branco Lira^a, Norma Cecília Rodriguez Bustamante^a

^a Departamento de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Amazonas, 69067-005, Manaus-AM, Brasil;

Autor correspondente: jaomontenegro@gmail.com

Resumo: A meliponicultura, criação de abelhas sem ferrão, é uma prática de grande importância cultural, histórica e socioambiental na região Amazônica, com as abelhas desempenhando um papel vital na polinização e na preservação da biodiversidade. Esta atividade tem se mostrado uma alternativa sustentável e uma fonte de renda para comunidades locais, além de ser promissora para a bioeconomia. As abelhas sem ferrão produzem méis com características únicas devido à sua dieta variada, e sua criação também contribui para a recuperação de áreas degradadas. Com isso, essa pesquisa foi executada com o propósito de analisar a qualidade microbiológica do mel produzido por diferentes espécies de abelhas meliponas em um meliponário estabelecido no Viveiro Florestal da Universidade Federal do Amazonas. Foram coletadas amostras de mel das espécies *Melipona seminigra merillae*, *Melipona interrupta* e *Scaptotrigona polystica*, que foram submetidas a análises microbiológicas laboratoriais, sendo realizada contagem de coliformes a 35°C e 45°C, contagem de fungos e bolores, pesquisa de *Salmonella* spp, contagem de *Staphylococcus*, de acordo com métodos descritos pelas normas internacionais da APHA e determinação de umidade do mel. Para o grupo coliformes a 35°C e 45°C, foi observado ausência de coliformes em 100% das amostras. Para contagem de fungos e bolores, as amostras examinadas apresentaram valores acima do máximo previsto na regulamentação brasileira para alimentos, entretanto dentro do limite descrito no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel de Abelhas social sem ferrão, gênero *Melipona*. Para pesquisa de *Salmonella* spp e Contagem de *Staphylococcus*, foi observado inexistência dessas bactérias em todas as amostras estudadas. Para a determinação da umidade nas amostras foi observado a média de 21%, sendo variação de 2,2%, estando dentro das médias do mel de abelha sem ferrão. O estudo reforça a importância do manejo adequado e da escolha do local de criação para garantir a qualidade microbiológica do mel e contribuir para a regulamentação dos padrões de qualidade deste produto tradicional.

Palavras-Chave: Meliponicultura, Análises microbiológicas, Qualidade, Mel.

Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Citação: Montenegro, J. G. P., Lira, M. E. C. B., Bustamante, N. C. R. (2024). Microbiologia do mel de *Melipona interrupta*, *Melipona seminigra merrillae* e *Scaptotrigona polystica* no meliponário da Universidade Federal do Amazonas. *Sustentabilidade International Scientific Journal*, v.1 n. 3, Special Edition Forest Week 2024. <https://doi.org/10.70336/sust.2024.v1.17760>

ISSN ONLINE: 2966-280X