



Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos – LACQSA

Setor de Ciências Agrárias, Curitiba/PR

REFERÊNCIAS

PEREIRA, F. de M.; SOUZA, B. de A.; LOPES, MT do R. Criação de abelhas-sem-ferrão. 2017.

VILLAS-BÔAS, Jerônimo. Manual tecnológico de aproveitamento integral dos produtos das abelhas nativas sem ferrão. Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), v. 2, 2018.





Agradecimentos:

Aos meliponicultores Benedito Antônio Uczai, João Ricardo Dittrich e Tony Lima pelas fotos.

ELABORAÇÃOELISANA JULEK
JULIA ARANTES G<u>ALVÃO</u>





ORIENTAÇÕES

- Qual mel coletar:
 - Somente o mel dos potes fechados;
 - Assegurando que o mel esteja completamente maduro;
- Abertura dos potes:
 - Deve ser feita com uma espátula ou utensílio devidamente higienizado;
 - Evitar contato com o fundo ou as laterais do pote (Prevenindo a contaminação por cerume).

TÉCNICAS DE COLETA

- Sucção:
 - Exemplos:
 - Seringa, bomba manual ou elétrica;
 - Como:
 - Com sugador e mangueira, o mel é retirado diretamente dos potes para um recipiente estéril (plástico ou vidro);
 - Aplicação:
 - Ideal para caixas caboclas ou pequenas quantidades;
- Viragem:
 - Como:
 - Após remover a melgueira cheia, os potes são perfurados com material limpo e virados sobre uma malha fina limpa ou caixa de inox;
 - O mel é filtrado e armazenado em um recipiente limpo;
 - Aplicação:
 - Indicado para caixas racionais e coletas em larga escala.

BENEFICIAMENTO

- Aplicação:
 - Transforma o mel in natura em um produto mais estável;
 - Prolonga a durabilidade do mel;
 - Facilita o armazenamento e a comercialização;
- Métodos:
 - Refrigeração;
 - Desumidificação;
 - Maturação;
 - Pasteurização.



