

XIII CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE  
CAMPINA GRANDE



16,17 e 18 de novembro de 2016.

Campina Grande, Paraíba, Brasil.

**PRODUÇÃO DE AGUARDENTE DE MEL DE ABELHA: PERFIL FÍSICO-QUÍMICO**

**Maria Angélica Freitas Pereira<sup>1</sup>; Adriano Sant'Ana<sup>2</sup>**

**RESUMO**

Este trabalho teve como objetivo de caracterizar físico-quimicamente o mel de abelha e avaliar as características físico-químicas das aguardentes de mel de abelha produzidas a partir de três cepas comerciais. De acordo com os resultados obtidos, quanto à caracterização físico-química do mel de abelha, somente os parâmetros teor de água e o hidroximetilfurfural apresentaram-se divergentes da legislação brasileira, indicando que o mel está apto para uso industrial. No tocante às aguardentes produzidas por diferentes cepas, todas apresentaram concentração de aldeídos totais acima do permitido pela legislação brasileira. Com relação à aguardente produzida pelo uso da cepa Saf-Instant, verificou-se que a soma dos alcoóis isobutílico, isoamílico e n-propílico foi 13% acima do valor máximo estabelecido por lei. Com base nos resultados obtidos, as aguardentes produzidas pelo uso das cepas CA-11 e Blastosel-gama, necessitam de um período de maturação para serem levadas à comercialização.

**Palavras-chave:** destilado, leveduras, caracterização.

---

<sup>1</sup> Graduanda em Engenharia de Alimentos, UATA, UFCG, Pombal, PB, e-mail: angelica.i.love.god@gmail.com

<sup>2</sup> Químico Industrial – UEPB. Doutor em Eng. de Processos, UATA, UFCG, Pombal, PB, E-mail: adriano.santana@ccta.ufcg.edu.br.

XIII CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE  
CAMPINA GRANDE



16,17 e 18 de novembro de 2016.

Campina Grande, Paraíba, Brasil.

**BEE HONEY BRANDY PRODUCTION: PROFILE PHYSICAL AND CHEMICAL**

**ABSTRACT**

This study aimed to characterize chemically-physical bee honey and evaluate the physicochemical characteristics of the honey brandies produced from three commercial strains. According to the results, as the physicochemical characterization of the honey bee, only the water content parameters and hydroxymethylfurfural had to be different Brazilian law, indicating that honey is suitable for industrial use. With regard to spirits produced by different strains, all showed concentrations of total aldehydes above permitted by Brazilian law. With respect to the use of liquor produced by Saf-Instant strain, it was found that the sum of the alcohols isobutyl, isoamyl and n-propyl alcohol was 13% above the maximum value established by law. Based on these results, the spirits produced by the use of CA-11 strains and Blastosel-range, require a period of maturation to be brought to commercialization.

**Keywords:** distilled yeast characterization.