

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MÉIS MULTIFLORAIS DE *Apis mellifera*

¹ MORA Jr., E. (emjtk13@gmail.com); ² SOUZA, J. D. R. (jacquesdouglas96@gmail.com); ³ AZEVEDO, L. G. (lucianaazevedo@uems.br); ⁴ SILVA, E. M. (emilia@uems.br)

¹ Aluno do Curso de Ciências Biológicas-UEMS; ² Aluno do Curso de Ciências Biológicas-UEMS; ³ Técnica de Laboratório-UEMS; ⁴ Professora do Curso de Ciências Biológicas-UEMS.

O mel geralmente contém microrganismos advindos dos locais visitados pelas abelhas melíferas e aqueles que são acrescentados por ocasião da sua colheita pelo homem. Contudo, o mel não é substrato propício ao desenvolvimento de microrganismos, que então podem permanecer viáveis e em baixas concentrações. Na legislação brasileira específica não constam valores limites para contaminantes microbianos em mel. Neste trabalho foi avaliado o conteúdo de microrganismos aeróbios em mel multifloral de *Apis mellifera* disponível para consumo humano. Três amostras de mel multifloral oriundas de Dourados e uma amostra de Ivinhema, MS, obtidas no comércio local, foram analisadas, em triplicatas, quanto às concentrações de bolores, leveduras e bactérias. Cada amostra de mel foi diluída a 1:1 (m/v) em salina peptonada, seguindo diluição decimal seriada até 10^{-3} . Aliquota de 0,1 ml de cada diluição foi colocada em placa de petri esterilizada e adicionado 20 ml de Ágar Batata Dextrose (BDA), pH 5,3, arrefecido e liquefeito, e seguiu a homogeneização. Após solidificação, a placa foi levada à estufa a 28-32 °C, por 7 dias. Foi feita a contagem de Unidades Formadoras de Colônias (UFC) de cada grupo microbiano. Para os bolores foi feita contagem por observação direta das colônias algodonosas e aveludadas típicas de fungos filamentosos. Para diferenciar colônias de leveduras e bactérias foi feita montagem de fragmento de cada colônia entre lâmina e lamínula seguida da comparação microscópica dos tamanhos celulares relativos. Para cálculo de UFC/g foi aplicada a equação: $UFC/g = (\text{média aritmética do número de UFC} \times 2 \times 10 \times \text{diluição}) / \text{número de placas com cultivos}$. Entre as diluições ensaiadas foi escolhida para as contagens de colônias a diluição inicial 1:1, para todas as amostras de mel. Foram encontrados os seguintes valores de UFC/g, respectivamente, de leveduras, bolores e bactérias na amostra 19 (0; 0; 16,7), amostra 20 (20,0; 3,3; 3,3), amostra 21 (0; 6,7; 6,7) e amostra 22 (0; 10; 5). Considera-se que as bactérias recuperadas no cultivo em BDA eram adaptadas a substratos ácidos. Os grupos microbianos mais frequentes, em ordem decrescente, foram bactérias, bolores e leveduras.

Palavras-chave: Mel, Microrganismos no mel.

Agradecimento: UEMS.