

IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

P-149-23 ANÁLISE DE UMIDADE EM PRÓPOLIS

Autores: Bera A (Universidade de São Paulo, Prof. Lineu Prestes, 580, São Paulo, SP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP,) ; Sousa RJ (Universidade de São Paulo, Prof. Lineu Prestes, 580, São Paulo, SP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP,) ; Navarro CM (Universidade de São Paulo, Prof. Lineu Prestes, 580, São Paulo, SP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP,) ; Cruz AM (Universidade de São Paulo, Prof. Lineu Prestes, 580, São Paulo, SP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP,) ; Souza ES (Universidade de São Paulo, Prof. Lineu Prestes, 580, São Paulo, SP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP,) ; Almeida-Muradian LB (Universidade de São Paulo, Prof. Lineu Prestes, 580, São Paulo, SP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP,)

Resumo

Tanto a própolis como o extrato de própolis são registrados como alimento junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e seu controle de qualidade é regido pela Instrução Normativa n. 3 de 2001. Para a sua comercialização, um dos requisitos é a qualidade definida pelas análises físico-químicas. Neste trabalho foram analisadas dez amostras de própolis bruta com o objetivo de comparar duas metodologias distintas para a determinação de umidade: Dessecação e gravimetria (estufa convencional e balança infravermelha) em três diferentes temperaturas (70°C, 80°C e 105°C). As amostras de própolis bruta foram fornecidas pela empresa Novo Mel Ltda., originadas de diferentes regiões do Brasil, embaladas em sacos plásticos e codificadas. As amostras foram trituradas e homogeneizadas com o auxílio do tamis e cerca de um grama foi utilizado para a realização das análises. Os valores de umidade determinados pelo método da balança infravermelha mostraram-se dentro do limite estabelecido pela legislação, enquanto que no método por estufa utilizando-se temperatura de 105° C, quatro amostras não se enquadraram no valor máximo de 8% preconizado pela legislação brasileira. Os resultados realizados em estufa apresentam sempre valores superiores comparados aos realizados através do método infravermelho. A legislação é clara no limite, mas não indica qual o método, portanto a escolha da metodologia a ser aplicada é de suma importância para que um produto se enquadre ou não nos parâmetros estabelecidos. Cabe assim destacar a necessidade de padronização da metodologia e sua correta aplicação para a caracterização da própolis, por ser uma matriz muito complexa onde podem ocorrer variações muito amplas. Os resultados obtidos nas análises indicam que a balança infravermelha na temperatura de 105° C foi mais adequada.