

A vida das abelhas não é lá muito fácil. As operárias, encarregadas do árduo trabalho de sair por aí em busca do néctar de flores, dão duro o dia inteiro e, de tanto trabalhar, vivem apenas 60 dias, às vezes até menos do que isso. A abelha-rainha, que apenas se reproduz e coloca ordem na colmeia, chega a viver seis anos. Mas é graças a uma rotina organizada e puxada que nós, humanos, podemos saborear o mel, um produto conhecido no mundo todo. Puro ou como acompanhamento, ele tem o poder de conferir uma sofisticação aos pratos. Não é um produto para ser usado em abundância, mas em pequenas quantidades, o suficiente para dar um sabor adocicado a molhos, por exemplo. De forma clássica, é o acompanhamento ideal para frutas, cereais e iogurtes. Na comida turca, garante um tom dourado e uma doçura, às vezes exagerada, a alguns doces típicos.

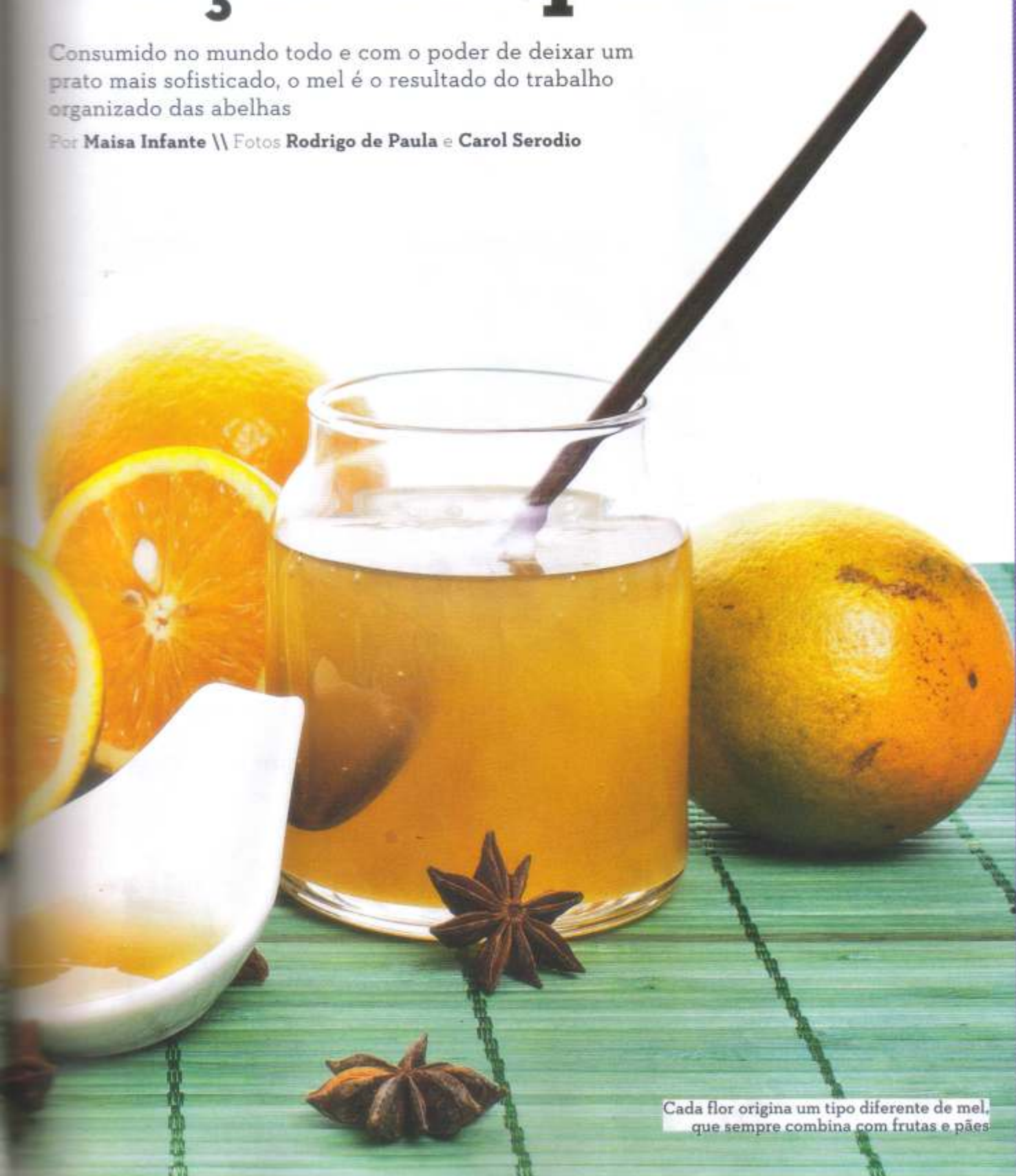
Os tipos de mel que encontramos na prateleira do supermercado variam em cor e sabor porque são produzidos em épocas e floradas diferentes. Os mais conhecidos são Eucalipto, Laranjeira e Silvestre. Mas a maior parte das flores que existem por aí são, potencialmente, produtoras de mel. O Cipó-uva, por exemplo, que não é tão conhecido, é uma delícia de tão doce e leve. Existe também mel de capixingui, girassol e até de café. Porém, dificilmente são produzidos em escala comercial, já que as floradas são bem mais rápidas. "Os tipos variam de acordo com a florada. Geralmente, elas duram cerca de 45 dias. Por isso



Doçura líquida

Consumido no mundo todo e com o poder de deixar um prato mais sofisticado, o mel é o resultado do trabalho organizado das abelhas

Por **Maisa Infante** \\ Fotos **Rodrigo de Paula** e **Carol Serodio**



Cada flor origina um tipo diferente de mel, que sempre combina com frutas e pães

os apiários não podem ser fixos. Quando acaba uma florada, a gente recolhe as colmeias e leva para outro lugar", explica Celso Dall Agnol, proprietário do apiário Polenectar, em São Paulo.

O chamado mel puro é um produto natural que, por isso, pode ter alteração de sabor de uma florada para outra. O clima, é claro, tem forte influência sobre as plantas e, conseqüentemente, naquilo que é produzido a partir delas. O mel que vem da Amazônia, por exemplo, tem uma tendência a ser mais úmido do que aquele produzido por abelhas do sul e sudeste. E a umidade é um fator muito importante para determinar a qualidade do produto porque, em excesso, facilita a fermentação.

Uma norma alimentar determina que o mel com até 20% de umidade pode ser comercializado como um produto de mesa, ou seja, aquele que a gente compra e usa em casa. Se a umidade for superior a 20%, só pode ser usado pela indústria alimentícia. "Na região da Amazônia, a umidade do mel chega a 27%. No sul, chega a 22%. Na China, onde é produzido em grande quantidade, chega a 35%. Isso não quer dizer que o mel é de má qualidade, porque quando chega ao entreposto, fazemos o tratamento necessário para controlar a umidade. Porém, se vemos que o produto oferecido tem excesso de umidade, recusamos", explica Celso. O problema da umidade elevada é que favorece a proliferação de bactérias. Agora, se a umidade estiver controlada e o mel for de fato puro, os especialistas



O mel bem conservado pode durar até 100 anos

garantem que ele pode durar muitos anos sem estragar. "O mel não tem prazo de validade. Se estiver em condições adequadas, é eterno", comenta Waldemar Ribas Monteiro, Diretor do Departamento de Abelhas Indígenas sem Ferrão da Apacame (Associação Paulista de Apicultores Criadores de Abelhas Melíficas Europeias).

Sobre a tão falada cristalização, que está indicada nos rótulos das embalagens de mel e que se diz por aí ser a garantia de que se trata de um produto puro, Celso diz que é preciso saber avaliar além da aparência. "O mel falso, feito de açúcar, desidrata e açucara. Já o mel puro, cristaliza, ou seja, forma pequenos cristais. Se você pegar com uma colher,

é cremoso e parece uma manteiga. Já o mel falso, sai em pedaços e fica ressecado", explica. "A cristalização é uma forma de autoconservação. Depois que ele cristalizou, se não foi contaminado e não teve contato com o oxigênio, pode durar 100 anos", completa. O período de cristalização do mel varia entre os vários tipos. A maior parte começa a formar cristais em dois meses, mas alguns, como o de laranjeira, podem demorar mais. "O mel de laranjeira é cítrico, e o ácido cítrico preserva o mel sem cristalizar até um ano ou mais", explica Celso. Quem não se incomodar, pode consumi-lo cristalizado mesmo, como se fosse uma geleia. Os que preferirem usá-lo com a consistência mais líquida, podem aquecê-lo em banho-maria até 40 °C que ele voltará ao estado normal. "Mas depois de um mês ele vai cristalizar novamente", avisa Celso.

AS ABELHAS INDÍGENAS

Além do mel que estamos acostumados a consumir, produzido pelas abelhas da família Apis, existe outro tipo de produto, produzido em menor escala e ainda pouco conhecido. Trata-se do mel das abelhas nativas, ou indígenas, ou ainda sem ferrão, chamadas de meliponíneos. Segundo o especialista Waldemar Ribas Monteiro, existem cerca de 300 espécies catalogadas, das quais as mais conhecidas são Jataí, Uruçu e Piúba. Uma das principais diferenças entre essas abelhas e as Apis, é que elas produzem cerca de 1 litro de mel por ano, enquanto as outras podem chegar a 45 litros por ano.

O mel das abelhas sem ferrão tem um sabor comple-

tamente diferente do mel ao qual estamos acostumados. É menos doce, mais marcante e mais líquido. Essa consistência, aliás, existe porque a umidade é muito elevada, hoje o maior entrave para que esse tipo de mel possa ser comercializado. O mel das abelhas sem ferrão pode chegar a 35% de umidade, portanto, você não vai encontrá-lo na prateleira do supermercado. Mas já estão em andamento estudos para regulamentar esse produto. Porém, é preciso se chegar a um consenso de como controlar a umidade. Hoje, alguns especialistas e empresas conseguem controlá-la de formas diferentes, mas ainda se trata de um desafio, para evitar que o sabor seja alterado. ■

SAIBA MAIS

Quer aprender receitas com mel e conhecer mais sobre as abelhas sem ferrão e os outros produtos extraídos da apicultura, como própolis e pólen?

Acesse www.blog.revistadotatuape.com.br



O pólen das flores é usado como energético por muitas pessoas