

PESQUISA COM CONSUMIDORES SOBRE HIDROMEL: COMO A COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA PODE CONTRIBUIR PARA A INOVAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS E SUSTENTÁVEIS

Rodrigo R. A. Sant'Ana^{1*}, Bruna R. S. M. Wanderley¹, Renata D. M. C. Amboni¹ e Carlise B. Fritzen-Freire¹

1: Universidade Federal de Santa Catarina, 88034-000 Florianópolis, Brasil
e-mail: {rodrigorasantana, brunarafaellawanderley}@gmail.com,
{renata.amboni, carlise.freire}@ufsc.br

Palavras chave: Mel, Abelha, Sustentável, Fermentado, Vinho de mel

Resumo

As abelhas melíferas (*Apis mellifera*) e nativas são as polinizadoras mais importantes do mundo, sendo essenciais para a manutenção da biodiversidade e produção de alimentos (Imperatriz-Fonseca & Nunes-Silva, 2010). Uma das medidas para fomentar a criação de abelhas é através do consumo de mel - principal produto da apicultura. Apesar dos atributos benéficos deste alimento, como atividade antioxidante e antimicrobiana, o mel ainda é pouco consumido por grande parte da população brasileira (60 g por pessoa/ano) e mundial (240 g por pessoa/ano) (Cavalcante, 2021). Ainda que apresente um baixo consumo per capita, o Brasil é um dos maiores produtores de mel do mundo (Cavalcante, 2021), onde o estado de Santa Catarina (SC) se destaca na produção de méis de excelente qualidade, incluindo cinco títulos de melhor mel do mundo e selo de indicação geográfica (Epagri, 2019). Uma das formas de estimular o consumo de mel é através do desenvolvimento de novos produtos que sejam mais atrativos ao público, como por exemplo, o hidromel (vinho de mel). Essa bebida fermentada possui graduação alcoólica similar ao vinho e tem apresentado um crescimento considerável no mercado global de bebidas alcoólicas (Schwarz et al., 2020). Cada tipo de mel apresenta características particulares, com grande variação nas propriedades sensoriais (sabor, aroma e cor) e bioativas (teor de fenólicos, flavonóides, vitaminas e minerais), que podem ser transferidas para o hidromel (Starowicz & Granvogl, 2020). Tendo em vista a alta qualidade dos méis de Santa Catarina, o estado apresenta potencial para fabricação de hidroméis excepcionais. Porém, para determinar a viabilidade de um novo produto é crucial conhecer o público alvo e suas características, o que pode ser alcançado por meio de pesquisas com consumidores (Jaeger & Cardello, 2022). Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar o perfil, hábitos e interesses de consumidores sobre mel e hidromel, bem como verificar a contribuição da comunidade universitária na inovação e desenvolvimento de um novo produto elaborado com insumos locais e sustentáveis. Esta pesquisa foi realizada pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), no Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos, dentro da linha de pesquisa Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos. Os projetos desta área priorizam a pesquisa e utilização de matérias-primas nativas do Brasil e de Santa Catarina. O presente estudo foi aprovado pelo comitê de ética da UFSC e foi realizado com consumidores do estado de Santa Catarina/Brasil, com caráter descritivo e quantitativo. A técnica de coleta de dados empregada foi um questionário on-line enviado para membros de universidades e instituições de ensino superior, bem como público externo. Ao todo 529 consumidores participaram do estudo, sendo homens (46%) e mulheres (54%), internos (34%) e externos (66%) ao campus. Dentre os membros do campus, 95,6% afirmaram consumir mel e/ou produtos com mel. Contudo, a maioria (66,3%) o consome apenas uma vez por semana ou menos. Ao serem questionados sobre a preferência por qual(is) tipo(s) de mel(is), o mel de maior destaque foi o mel silvestre (polifloral) (62,5%), seguido do mel de abelhas nativas (sem

ferrão) (40,8%), mel de flor de laranjeira (monofloral) (36,4%) e mel de melato (não floral) (32,6%). Com exceção do mel de flor de laranjeira, os outros três méis favoritos são originários de Santa Catarina, fato que demonstra a valorização destes produtos pelo público universitário. Em relação à percepção sobre hidromel, 56,5% declararam já ter consumido a bebida, dos quais 88% afirmaram gostar de hidromel. Dos 43,5% de entrevistados que nunca consumiram a bebida, 90,9% apresentaram interesse em experimentar. O resultado obtido no estudo demonstrou um considerável conhecimento e interesse da comunidade universitária sobre hidromel e, apesar do produto ser pouco encontrado no Brasil, observa-se um potencial de utilização de méis regionais para a elaboração de novas formulações da bebida. Vale salientar que esta pesquisa não incentiva o consumo de álcool, mas sim apresenta uma “nova bebida” que pode substituir parcialmente o consumo de outras bebidas alcoólicas consolidadas, como o vinho e a cerveja. Considerando que ao produzir uma taça de hidromel (150 ml com teor alcoólico de 12%) se utiliza em média 50-75 gramas de mel (Starowicz & Granvogl, 2020), o consumo de uma única taça da bebida seria próximo ao consumo médio anual de mel pelo brasileiro. Assim, o hidromel possui potencial para aumentar consideravelmente o consumo de mel pela população. As próximas pesquisas deste projeto incluem a elaboração de formulações de hidromel utilizando os méis preferidos deste estudo com consumidores, bem como a avaliação da qualidade física, química e sensorial das bebidas. Dessa forma, pretende-se desenvolver uma bebida sustentável que estimule o consumo de méis regionais, podendo fomentar a apicultura e o serviço ecossistêmico prestado pelas abelhas. Com isso, esse estudo vai de encontro com alguns Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, em especial o objetivo 2 - meta 2.4, que visa garantir até 2030 sistemas sustentáveis de produção de alimentos e execução de práticas agrícolas resilientes que aumentem a produtividade e a manutenção dos ecossistemas.

Agradecimentos: À Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), ao Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC), à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e à Néctar Hidromel Bebidas LTDA.

Referências

- Cavalcante D. A. (2021). Associação Brasileira de Estudo das Abelhas: O salto do mel brasileiro passa pela ampliação da produtividade das colmeias. Recuperado em 22 de maio de 2023 de <https://abelha.org.br/o-salto-do-mel-brasileiro-passa-pela-ampliacao-da-productividade-das-colmeias/>
- Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - EPAGRI. (2019). Santa Catarina tem o melhor mel do mundo. Recuperado em 22 de maio de 2023 de <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2019/09/13/santa-catarina-tem-o-melhor-mel-do-mundo/>
- Imperatriz-Fonseca, V. L., & Nunes-Silva, P. (2010). As abelhas, os serviços ecossistêmicos e o Código Florestal Brasileiro. *Biota Neotropica*, 10, 59-62.
- Jaeger, S. R., & Cardello, A. V. (2022). Factors affecting data quality of online questionnaires: Issues and metrics for sensory and consumer research. *Food Quality and Preference*, 102, 104676.
- Schwarz, L. V., Marcon, A. R., Delamare, A. P. L., Agostini, F., Moura, S., & Echeverrigaray, S. (2020). Selection of low nitrogen demand yeast strains and their impact on the physicochemical and volatile composition of mead. *Journal of Food Science and Technology*, 57(8), 2840–2851.
- Starowicz, M., & Granvogl, M. (2020). Trends in food science & technology an overview of mead production and the physicochemical, toxicological, and sensory characteristics of mead with a special emphasis on flavor. *Trends in food science & Technology*, 106, 402-416.