https://eventos.utfpr.edu.br//sicite/sicite2020

Fabricação de Hidromel como fonte de renda extra ao pequeno produtor.

Mead manufacturing as a source of extra income for small producers.

Sabrina Endo Takahashi
sabrinaendo@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal Do Paraná, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil

Dryeli Cristina Brandelero
Driely.b@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal Do Paraná, Dois Vizinhos, Paraná, Brasil

Recebido: 19 de ago 2020
Aprovado: 01 out 2020

Direito autoral: Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.

RESUMO

As abelhas desempenham um papel fundamental na natureza, na polinização e diversificação de especies de plantas e sabores frutíferos. Contudo, as abelhas sem ferrão estão em um processo acelerado de extinção. A traves do projeto, desenvolvemos uma bebida o hidromel, com materiais com baixo custo, bebida de fácil produção, com ingrediente principal mel das abelhas sem ferrão. Dessa forma, procuramos incentivar ao produtor, produzir o hidromel, para que possa gerar renda extra, e ajudar na prevenção da extinção dessas abelhas sem ferrão. No projeto foram elaborados dois produtos derivados do mel das abelhas sem ferrão, um com uva e o outro com maracujá. Para analise sensorial foram elaboradas algumas perguntas, para um público selecionado aleatoriamente, com objetivo de saber se o produto desenvolvido estava agradável ao paladar, e se o hidromel seria um item da lista compras em um momento futuro. Analisamos as amostras, concluímos que as duas tiveram ótima aceitação.

PALAVRAS-CHAVE: Mel. Renda extra. Produtor.

ABSTRACT

Bees play a fundamental role in nature, in pollination and diversification of plant species and fruit flavors. However, stingless bees are in an accelerated process of extinction. Through the project, we developed a drink called mead, with low-cost materials, easy to produce drink, with the main ingredient honey from stingless bees.Thus, we seek to encourage the producer, produce the mead, so that it can generate extra income, and help prevent the extinction of these stingless bees.The project produced two products derived from honey from stingless bees, one with grapes and the other with passion fruit.For sensory analysis, some questions were prepared, for a randomly selected audience, in order to know if the product developed was pleasing to the palate, and if the mead would be an item on the shopping list at a future time. We analyzed the samples, concluded that both had excellent acceptance.

KEYWORDS: Honey. Extra income. Producer.

INTRODUÇÃO

Este projeto vem mostrar a população a importância das abelhas sem ferrão na produção de mel, e estimular a criação dessas abelhas, importantes na polinização, além de encontrar novos meios de gerar renda extra aos produtores desenvolvendo novos produtos finais aumentando assim a renda dessas famílias.

Em nosso país a uma grande diversidade de abelhas sem-ferrão, onde cada espécie possui suas próprias características como comenta Lopes, et al (2005):

> Existem no Brasil inúmeras espécies de abelhas sem-ferrão e ainda há muito trabalho de pesquisa a ser feito para conhecer essa diversidade. Há aquelas que produzem mel só para o consumo da colméia. Outras produzem excedentes que podem ser aproveitados para o consumo humano. Entre as mais conhecidas, estão as abelhas mandaçaia (Melipona quadrifasciata Lep.), jataí (Tetragonisca angustula Latreielle), jandaíra (Melipona subnitida Ducke), mirim (Plebeia sp), rajada (Melipona asilvae), canudo (Scaptotrigona sp) e uruçu (Melipona sp) (LOPES, ET AL, 2005).

Segundo a Embrapa, ”A importância dessas abelhas na preservação ambiental é indiscutível. Responsáveis pela polinização de 30% das espécies da Caatinga e Pantanal e até 90% das espécies da Mata Atlântica, o desaparecimento das Meliponina coloca em risco a flora e a fauna silvestres” (PEREIRA, F. de M.; SOUZA, B. de A.; LOPES, M. T. do R. 2017).

Contudo, as abelhas sem ferrão estão em um processo acelerado de extinção. Podemos observar pouca procura por parte dos produtores de mel pois produzem uma quantidade menor, outro fator que está ligado ao seu desaparecimento é desmatamento de florestas nativas, ambiente preferencial dessas espécies.

Diante da importância exercida das abelhas sobre a natureza na polinização diversificação de sabores e espécies de plantas, e também de serem alvos de extinção, procuramos através do projeto, desenvolver uma bebida o hidromel, produto esse produzido artesanalmente, de maneira fácil, e com materiais com baixo custo, facilitando para que todo pequeno produtor possa produzir o seu próprio produto.

Para a análise foram elaboradas algumas perguntas com objetivo de saber se o produto desenvolvido (hidromel) estava agradável ao paladar, e também se as pessoas poderiam em algum momento adquirir para consumo o produto experimentado. A partir do intuito de aumentar a renda do produtor familiar, e ajudar na multiplicação das abelhas sem ferrão, foram elaboradas algumas questões que colaboram para a investigação: Teste de Aceitação (anexo 1 e 2).

Esse questionário elaborado para um novo produto, na qual a seleção do público inicialmente seria de maneira aleatória, porém devido a

pandemia “covid 19” o público analisado, permaneceu entre meu grupo social. As informações obtidas através da pesquisa com as pessoas foram confidenciais e asseguramos o sigilo da participação de cada um, os dados não foram divulgados de forma a permitir a identificação de cada participante.

MATERIAL E MÉTODOS

O hidromel é criado a partir da fermentação do mel, a qual dá origem a uma bebida alcoólica.

Em nosso projeto realizamos três produtos finais, dois a base de suco e uva e o terceiro a base de suco de maracujá, para observarmos qual teria mais aceitação no mercado.

Contudo, o primeiro não atingiu as expectativas e características desejadas. Podemos observar que a sua coloração era escura, sabor ácido, além de apresentar bastante viscosidade.

Após este resultado, buscamos conhecer um pouco mais sobre o processo de fermentação e fabricação do produto, observando video aulas, cursos online, sites informativos. Também realizamos uma visita a um produtor do município de Realeza-PR.

Foram realizados mais dois processos de fermentação para a produção do hidromel, no primeiro utilizamos suco de uva, anis estrelado, cravo, raspas de limão e mel. Sua fermentação demorou em média 30 dias.

Figura 1. Fabricação do hidromel de uva, Realeza - Paraná.

Fonte: Autoria própria, 2020.

O outro foi produzido a partir de suco de maracujá, raspas de limão, água e mel. Sua fermentação demorou em média 25 dias

Figura 2. Fabricação do hidromel de maracujá, Realeza - Paraná.

Fonte: Autoria própria, 2020.

Após o processo de fermentação, os dois produtos finais foram colocados em recipiente de vidro âmbar e deixados por 2 a 3 dias na geladeira.

Figura 3. Hidromel após o processo de fermentação, Realeza - Paraná.

Fonte: Autoria própria, 2020.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em uma análise quantitativa, das dezesseis pessoas entrevistadas, obtivemos uma média geral de cada amostra, podemos concluir que as duas amostras foram bem aceitas pois obtiveram uma média geral > 7. Somando todos os resultados o hidromel de maracujá apresentou maior aceitação ganhando por um ponto do hidromel de uva.

A respeito da intenção de compra podemos observar uma grande aceitação por parte dos consumidores, 70% respondeu que certamente comprariam o produto.

Quando perguntamos com que frequência consumiram 50% que beberia regularmente o hidromel e sobre a razão do consumo, 100% responderam que consumiram o produto por achar ele gostoso.

CONCLUSÃO

A criação de abelhas sem ferrão vem demonstrando uma excelente fonte de renda alternativa pois possui um fácil manejo, além disto possuem um grande valor cultural.

Além de produzirem mel, as abelhas são responsáveis por diversos outros produtos como é o caso do pólen e do geoprópolis que podem ser utilizados para fins terapêuticos. Podemos também ser utilizar o mel na produção sabonetes, ceras, vinagre, kombucha e até mesmo hidromel que realizamos no projeto.

Com o resultado da pesquisa podemos concluir que o hidromel apresenta grande aceitação por parte dos consumidores, podendo assim ser uma excelente fonte de renda para os produtores de mel, pois possui baixo custo podendo ser desenvolvido de diversos sabores e além disto apresenta um alto valor de venda.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente gostaria de agradecer a UTFPR-DV pelo apoio financeiro e a professora Sabrina Endo Takahashi pela oportunidade e orientação para que conseguíssemos realizar este trabalho, também aos meus familiares e meu namorado que me auxiliaram em todas as etapas do projeto, enfim todos que ajudaram de forma indireta ou direta para que este trabalho fosse realizado com sucesso.

REFERÊNCIAS

LOPES, Marcio. Abelhas sem-ferrão: a biodiversidade invisível. **Aspta Agricultura Familiar e Agroecologia**, v. 2, n. 4, p. 01-03, dez. 2005. Disponível em: http://aspta.org.br/article/abelhas-sem-ferrao-a-biodiversidade-invisivel/. Acesso em: 10 ago. 2020.

PEREIRA, F. de M.; SOUZA, B. de A.; LOPES, M. T. do R. **Criação de abelhas-sem-ferrão**. Disponível em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1079116/criacao-de-abelhas-sem-ferrao. Acesso em: 11 ago. 2020.