

Regulamento do Concurso

1. Apresentação:

O Departamento de Ciência de Alimentos da Universidade Estadual de Londrina e o Novo Arranjo de Pesquisa e Inovação - NAPI do Estado do Paraná promovem o III Concurso Paranaense de qualidade em méis de abelhas-sem-ferrão. O evento objetiva dar visibilidade aos méis paranaenses de meliponas e destacar aqueles que tiverem melhor qualidade microbiológica, físico-química e sensorial.

2. Público-alvo:

Meliponicultores que tenham atividade registrada na ADAPAR.

3. Coleta, armazenamento e envio de amostra:

3.1 Coleta

Para concurso, o meliponicultor deverá coletar 300 g de mel, preferencialmente, por um dos métodos mencionados abaixo:

- Por sucção - Método em que o mel é retirado dos potes por equipamentos que promovam uma diferença de pressão.
- Por escoamento - Método em que o mel escorre dos potes abertos pela inversão da alça superior ou melgueira.

Observações:

- Caso se opte por outro método de coleta, se ele gerar resíduos como restos de betume e outros resíduos naturais, deverá ser realizado o peneiramento para eliminação de impurezas.
- Poderão ser utilizados outros métodos de colheita do mel, porém, a comissão do concurso recomenda o método por sucção pelo menor contato do produto com o ambiente.
- Quando se faz pelo método de escoamento é natural um maior teor de resíduos, geralmente neste método se verte a melgueira em uma peneira para já eliminar possíveis resíduos.

3.2 Armazenamento



Regulamento do Concurso

O mel deve ser colhido e acondicionados em frascos de vidro com bocal largo e depois bem fechados, os quais devem ser esterilizados previamente, e acondicionados em geladeira (4 a 8°C).

3.3 Envio

A amostra deverá ser enviada para a Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Universidade Estadual de Londrina (FAUEL), juntamente com a Ficha de identificação (em anexo), para o endereço:

Rua Espírito Santo, 1809 - Centro, Londrina - PR, CEP 86020-420. No pacote precisa estar destacado no destinatário: **"Amostra para o III Concurso de Mel"**. A/C Profa. Dra. Wilma Spinosa.

Posteriormente, a amostra será encaminhada ao Laboratório de Análise de Alimentos da Universidade Estadual de Londrina, no Campus universitário.

Observações: Se o mel estiver refrigerado no meliponário, este deve ser enviado também refrigerado (consultar condições com a empresa transportadora).

4. Critérios de exclusão:

Não poderão participar do concurso meliponicultores que:

- Não assinem o Termo de Consentimento Livre Esclarecido, concordando com as condições de participação;
- Sejam parentes em 1º grau de algum integrante da comissão organizadora;
- Não tenham a atividade cadastrada na ADAPAR;
- Disponibilizem amostras de mel que apresentem contagem de coliformes acima de 10^2 UFC mL⁻¹ a 45°C;
- Disponibilizem amostras de mel com atributos físico-químicos fora das especificações estabelecidas na portaria 63/2017 do estado do PR;

Observação: a comissão organizadora ressalta que no caso de muitas inscrições, a primazia será dada aos meliponicultores com produção comercial.

5. Avaliação da qualidade:

5.1 Análise microbiológica



Regulamento do Concurso

As amostras serão submetidas à análises de coliformes totais a 45°C e será utilizado como critério de exclusão, em caso de desconformidade com as especificações que garantem segurança no consumo do mel.

5.2 Análise físico-química

Uma vez aprovada na análise microbiológica, a amostra seguirá para a análise físico-química para caracterização dos seguintes parâmetros: teor de umidade, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, pH, atividade de água e teor de Hidroximetilfurfural (HMF). Esse último parâmetro também será utilizado como critério de exclusão da amostra no concurso, no caso de desconformidade com as especificações que garantem segurança no consumo do mel, de acordo com a Portaria 63/2017.

5.3 Análise sensorial

As amostras serão distribuídas para sete avaliadores sensoriais constituídos por profissionais da gastronomia, os quais deverão assinar o Termo de Consentimento e Livre Esclarecido (TCLE – Anexo 2) concordando em participar como avaliador. As amostras serão codificadas e julgadas, em prova cega, por meio de uma escala estruturada, onde 0 (zero) corresponde à 'péssima qualidade' e 10 (dez), 'excelente qualidade' para os atributos: aparência geral, cor, aroma, sabor e textura ou consistência. As notas da avaliação sensorial serão utilizadas para classificar os méis avaliados no concurso. Em caso de empate, será considerada a amostra que apresentar a menor contagem de coliformes totais na avaliação microbiológica.

6. Cronograma:

- A inscrição no concurso e envio da amostra terão início a partir do dia 07 de janeiro de 2026 até às 18 h, horário de Brasília, do dia 02 de abril. O candidato deve garantir a chegada da amostra na FAUEL até 02 de abril de 2026 até as 18 h, horário de Brasília.
- A execução das análises microbiológicas e físico-químicas está prevista a partir de 06 de abril de 2026.



Regulamento do Concurso

- A avaliação sensorial pelos julgadores do concurso está prevista a partir do dia 23 de abril de 2026.

7. Divulgação do resultado e premiação:

O resultado do concurso, a premiação e a divulgação dos nomes dos avaliadores sensoriais ocorrerão de forma síncrona, no dia 01 de junho de 2026 às 19:00 h, horário de Brasília. Todos os participantes ganharão um certificado de participação no concurso, exceto em caso de exclusão da amostra, e ganharão um relatório com o resumo das análises e a colocação do seu mel no *ranking* de classificação geral da qualidade. Serão premiados os 3 melhores colocados com o certificado de melhor mel de abelhas-sem-ferrão do Paraná no ano de 2026.

8. Disposições Gerais:

Os casos omissos acima mencionados serão analisados pela comissão organizadora do concurso. Em caso de dúvidas ou esclarecimentos, o participante poderá entrar em contato com a mesma comissão, pelo e-mail: lab.alimentos@uel.br, a qual emitirá uma nota de resposta em até 72 horas, considerando dias úteis. A participação neste concurso implica a íntegra aceitação do presente regulamento.

Londrina, 07 de janeiro de 2026.

Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa
Coordenadora Geral do evento