

MELISSOPALINOLOGIA APLICADA À CARACTERIZAÇÃO DO MEL PRODUZIDO POR APIS MELLIFERA NO SEMIÁRIDO CEARENSE

Lívia Raniele da Silva Sousa¹, Maria Daniely Freire Guerra²

Resumo: O mel é um alimento natural produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores, possuindo reconhecidas propriedades nutricionais e terapêuticas, como ação antioxidante, antibacteriana e cicatrizante. A identificação de sua origem botânica e geográfica é realizada por meio da melissopalinoLOGIA, técnica que analisa os grãos de pólen presentes no mel e fornece informações sobre a flora visitada pelas abelhas. O presente estudo tem como objetivo identificar a composição polínica do mel produzido por *Apis mellifera* no Sítio Nova Floresta, localizado em Lavras da Mangabeira Ceará, contribuindo para a valorização da apicultura regional. A pesquisa apresenta abordagem quali-quantitativa, envolvendo atividades de campo para observação da flora melitófila e coleta de amostras de mel a cada três meses. As amostras serão processadas em laboratório, com extração dos grãos de pólen, por meio do método acetolise e montagem de lâminas com glicerina-gelatina e análise em microscopia óptica. A diagnose palinológica permitirá a identificação morfológica dos grãos de pólen e a classificação dos méis como monoflorais ou multiflorais. Espera-se identificar as principais espécies vegetais responsáveis pela origem botânica do mel e gerar informações que contribuam para o conhecimento da flora apícola do semiárido cearense. Os resultados obtidos poderão auxiliar na certificação de origem e qualidade do mel, além de fortalecer a atividade apícola como alternativa sustentável de renda e conservação ambiental.

Palavras-chave: Mel. Pólen. *Apis mellifera*. Semiárido. Flora apícola

¹ Universidade Regional do Cariri, email: autor1@livia.raniele@urca.br

¹Universidade Regional do Cariri, email: autor1@daniely.guerra@urca.br