



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Elaboração e acompanhamento do projecto
de licenciamento de uma Melaria**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vera Lúcia Oliveira Lopes

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

Índice

Página:

Resumo

Abstract

Lista de figuras

Lista de diagramas

Lista de abreviaturas

1. Introdução	1
2. Apicultura e seus produtos	3
2.1- Apicultura	3
2.2- Situação apícola nacional actual	4
2.3- Produtos da colmeia	5
2.3.1- Pólen	5
2.3.2- Geleia Real	6
2.3.3- Propólis	7
2.3.4- Cera	8
2.3.5- Apitoxina	9
3. O Mel	9
3.1- Tipificação do Mel	12
3.2- Processamento do Mel	14
3.3- Higiene, Rastreabilidade e HACCP	15
3.4- Controlo de Resíduos	17
3.5- Análises ao Mel	17
3.5.1- Humidade	19
3.5.2- Açúcares Redutores	20
3.5.3- Hidroxilmetilfurfural	20
3.5.4- Substâncias insolúveis	21
3.5.5- pH e Acidez	21

4. Licenciamento da Melaria	22
4.1- Requisitos a que deve obedecer uma melaria para licenciamento	23
4.1.1- Características Gerais	23
4.1.2- Características Gerais da Melaria	25
4.1.3- Características Gerais de Construção	26
4.1.4- Caracterização do Equipamento, Material e Utensílios	27
4.1.5- Higiene Geral	30
4.1.6- Higiene Pessoal	31
5- Considerações Finais	32
Referências Bibliográficas	33
Anexos	

1. Introdução

A apicultura pode ser considerada com uma das mais interessantes, produtivas e úteis indústrias caseiras quando se lhe é retirado todo o seu proveito.

Em primeiro lugar e para que a apicultura se possa transformar realmente numa próspera actividade, o apicultor tem que conhecer profundamente os costumes das abelhas e tratá-las com inteligência.

O ciclo de vida das abelhas, em tudo se pode comparar a uma vida em sociedade, em que cada elemento do enxame tem uma função própria, bem determinada e que cumpre rigorosamente.

A responsável pela vida, e aumento da população da colmeia, é a rainha, que é a única fêmea fecundada e que possui maiores dimensões que as restantes abelhas.

Os zângãos não têm, no exame, outra função senão a de aquecer a colmeia e assegurar a continuidade da espécie pela fecundação da rainha.

As outras abelhas, que compõem a colmeia, também denominadas por obreiras, são de corpo mais pequeno e maior de cérebro, dividem-se em grupos distintos conforme as idades, cada um com a sua actividade própria.

As obreiras podem voar até um raio de três a cinco quilómetros, para colherem os diferentes elementos que necessitam para produzirem o mel. O aconselhável para um apicultor é, ter o mais perto possível dos seus apiários, fontes de matéria-prima.

O mel pode ser fabricado a partir de néctar de flores e/ou de melada (substâncias exudadas pelas folhas de certas plantas e insectos). O aspecto, aroma e sabor do mel, dependem também da qualidade dos néctares.

A recolha de mel faz-se, em geral uma vez por ano, em Junho. É uma operação que requer muita perícia e material apropriado, pois um mel é um produto grande susceptibilidade a se deteriorar.

Produtos como geleia real, apitoxina, cera, pólen, propólis, também se obtêm da actividade apícola e podem ser uma boa fonte de rendimento para o apicultor, embora em Portugal, esta actividade paralela à recolha de mel ainda seja reduzida.

Hoje em dia a legislação portuguesa, bem como a comunitária, está bem retratada na actividade apícola, sendo toda a fileira abrangida por vários decretos-lei e regulamentos.

Com a criação de legislação para a produção e comercialização de mel, que restringem a venda dos pequenos produtores a mapas distritais, ouve a necessidade de se criarem cooperativa e associações, que podem certificar e garantir a máxima qualidade do mel produzido para ser vendido tanto em Portugal, como na União Europeia.

A Meltagus, Associação de Apicultores do Parque Nacional do Tejo Internacional, foi criada com a finalidade que quebrar o vazio que havia na zona de Castelo Branco, Idanha-a-Nova e Vila Velha de Ródão, em relação a apicultores e sua representação.

Dos apicultores abrangidos pela associação, poucos são os que tem uma unidade de produção primária, que lhe permite a extracção de mel e venda no local ou distrito. Por este motivo, um dos objectivos da associação é construir uma melaria, que pode-se assim juntar o mel da região e vende-lo em todo o país.

Após os vários passos do licenciamento e construção, a melaria iria ter um laboratório que permitisse efectuar as análises ao mel dos apicultores da região. Análise de resíduos, análises físico-químicas e microbiológicas.

Foi neste sentido, que se definiu como objectivo principal deste estágio, o processo de obtenção do licenciamento para construção da melaria da associação Meltagus, na zona industrial de Castelo Branco, obtenção de fundos nacionais e europeus para a construção da mesma. Por fim, a elaboração de análises ao mel que se iria recolher das explorações de apicultores associados.

Para se conseguir a construção seria necessário o terreno cedido pela Câmara Municipal de Castelo Branco, autorização pela entidade representante do Ministério da Agricultura na cidade para construção de uma indústria do Tipo IV.

Como o controlo veterinário é um importante passo para o licenciamento, era necessário comunicar várias vezes com a Direcção de Intervenção Veterinária de Castelo Branco, para obter esclarecimento e obter mais tarde um número de controlo veterinário.

As análises seriam realizadas para controlo do mel, e seria recolhido durante a cresta ou depois desta. Este controlo para além de ser feito pela técnica da Meltagus, é feito também de forma aleatória pela Direcção de Intervenção Veterinária.