

RESSALVA

Atendendo solicitação do(a)
autor(a), o texto completo deste
relatório será disponibilizado
somente a partir de 30/06/2026.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JULIO DE MESQUITA FILHO”

INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS

CÂMPUS DE BOTUCATU

**DETERMINAÇÃO DE AMINOÁCIDOS E AMINAS BIOGÊNICAS
APLICADA À TIPIFICAÇÃO DE MÉIS FLORAIS PRODUZIDOS NO ESTADO
DE SÃO PAULO**

GEAN CHARLES MONTEIRO

Pós-doutorado: Relatório final
Supervisora: Giuseppina Pace Pereira Lima
Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia

BOTUCATU – SP

Junho – 2024

UNESP – CAMPUS BOTUCATU
DEPARTAMENTO DE QUÍMICA E BIOQUÍMICA, DO INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS
LABORATÓRIO: BIOQUÍMICA

PÓS-DOUTORADO: RELATÓRIO FINAL

Relatório FINAL: JUNHO de 2024.

Título: Determinação de aminoácidos e aminas biogênicas aplicada à tipificação de méis florais produzidos no Estado de São Paulo.

ESTÁGIO PÓS-DOUTORAL.

Linha de Pesquisa: Bioquímica dos Alimentos.

Aluna: Gean Charles Monteiro.

Orientadora: Giuseppina Pace Pereira Lima.

Resumo do projeto proposto

O mel e seus produtos derivados estão se tornando substâncias naturais valorizadas pelas suas propriedades biológicas. A composição química do mel é afetada por vários fatores, incluindo espécies de abelhas, a planta a partir da qual foi coletado néctar (específico para cada estação), sazonalidade e a área geográfica. Dada a diversidade de tipos de méis no mercado e à demanda crescente deste alimento, métodos analíticos precisos e robustos são requeridos à padronização de procedimentos e critérios que garantam a autenticidade e a origem dos méis, aspectos de interesse mútuo de produtores idôneos e consumidores. Estas análises químicas de composição, além de serem importantes para a identificação de compostos com atividades farmacológicas, também são fundamentais para uso como marcadores na determinação de origem botânica e verificação de possíveis adulterações. Sendo assim, a presente proposta enfoca a determinação do perfil bioquímico, com ênfase na composição de aminoácidos (i.e., triptofano e 5-hidroxitriptofano) e aminas biogênicas em méis de diferentes regiões e sazonalidades no estado de São Paulo, visando a identificação de compostos com atividades farmacológicas, indicadores de qualidade nutricional e/ou funcional. Além disso, essas análises propiciam a utilização destes compostos supracitados como marcadores bioquímicos para a determinação de origem das amostras analisadas. Dessa forma, compostos biologicamente ativos relevantes foram investigados como possíveis marcadores bioquímicos para determinar a origem geográfica das amostras analisadas. Os resultados da proposta permitiram identificar amostras de mel com base em diversas características de qualidade, incluindo sua região de produção, época de colheita e constituintes biologicamente ativos.

Palavras-chave: época de colheita, antioxidantes, compostos bioativos, indicação geográfica, marcadores bioquímicos.