

O mel de Rosmaninho Português: um alimento funcional e fonte de nutracêuticos

Centro de Investigação de Montanha - Instituto Politécnico de Bragança, Bragança.
Laboratório Apícola – LabApis^{UTAD} - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real.
Federação Nacional dos Apicultores de Portugal, Lisboa.

A atividade apícola em Portugal está maioritariamente vocacionada para a produção de mel, atingindo em 2011 as 7800 toneladas, com um valor aproximado de 19,5 milhões de euros.^[1] A riqueza e diversidade da flora melífera existente em Portugal permite encontrar, ao longo do país, diversos tipos de mel monofloral, possibilitando ao apicultor obter um retorno mais elevado por parte do mercado. Os méis de Castanheiro (*Castanea Sativa*), Rosmaninho (*Lavandula spp*) e de Urze (*Erica spp*) são três dos mais representativos, variando a sua presença com a altitude. O mel de rosmaninho, de cor mais clara e com um aroma floral intenso, encontra-se espalhado por toda a região interior norte e centro e pelo sul de Portugal, a uma altitude aproximada de 400 metros. O mel de Castanheiro apresenta um aroma forte e picante com um sabor ligeiramente amargo. Este mel é característico do Nordeste Transmontano, presente em altitudes em redor dos 700 metros. O mel de urze, um mel de montanha encontrado em altitudes até 1200 metros, apresenta já uma cor âmbar escuro, com aromas intensos, característicos de componentes outonais.^[2] Os méis monoflorais Portugueses não se limitam apenas a estes três, podendo encontrar-se também o mel de girassol, de laranjeira, soagem, entre outros.

A produção de méis monoflorais requer em geral uma quantidade de trabalho mais elevada, pois o apicultor na maioria dos casos terá de efetuar a cresta em períodos mais curtos para se restringir a um período de floração. Atualmente, em Portugal não há dados concretos sobre o modo de produção, nem sobre as quantidades comercializadas de méis monoflorais, reconhecendo-se apenas que a produção de mel de rosmaninho é bastante significativa, o que também se ficará a dever à dispersão da planta pelo território nacional. O rosmaninho ou arçã é o nome Português atribuído à *Lavandula*, e confundido ocasionalmente com *Rosmarinus officinalis*, o alecrim, sendo no entanto, dois géneros bem distintos. A confusão, particularmente ao nível das transações comerciais internacionais, é ainda mais elevada, pois o género da *Lavandula* engloba diversas espécies e subespécies. Enquanto o mel de rosmaninho em França resulta do néctar da *Lavandula angustifolia* ou *Lavandula latifolia*,^[3] em Portugal é mais comum as espécies de *Lavandula stoechas stoechas*, *Lavandula stoechas luisieri*, *Lavandula pedunculata* ou *Lavandula viridis*. A relação entre a qualidade do mel de rosmaninho e as diversas espécies e subespécies presentes em Portugal é totalmente desconhecida até ao momento, pelo que não se imagina qual o impacto na qualidade do mel que poderá resultar da variabilidade floral.

Internacionalmente, os parâmetros de qualidade reconhecidos para o mel de rosmaninho, refletem um mel de cor clara, de condutividade baixa, valores reduzidos de frutose e glucose e teores mais elevados de sacarose, sugerindo uma baixa tendência à cristalização.^[4] Estes parâmetros resultam da análise qualitativa de mel de *Lavandula intermedia* e *Lavandula angustifolia*, e desta forma não consideram as especificidades do mel de rosmaninho Português, principalmente pela inexistência de informação científica organizada que permita extrair características fidedignas e confrontar as instâncias internacionais com as singularidades deste mel.

O projeto "O mel de Rosmaninho Português: um alimento funcional fonte de nutracêuticos" apoiado pelo Programa Nacional Apícola, é uma parceria entre a o centro de Investigação de Montanha do Instituto Politécnico de Bragança, o Laboratório LabApis^{UTAD} da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e a Federação Nacional dos Apicultores de Portugal, em colaboração com as associações de apicultores do país, tendo por objetivo avaliar a produção e o mel de rosmaninho. Dada a relevância deste mel para o setor, o projeto assenta na caracterização do mel de rosmaninho em todo o território nacional, quer em termos da suas propriedades físico-químicas, evidenciando a variabilidade que possa existir devido às presença de diferentes espécies e subespécies de *Lavandula*, mas também, e por forma a potenciar ao nível do controlo de processos de oxidação, como agente antimicrobiano e mesmo a capacidade de combater células tumorais.

Os primeiros passos deste trabalho foram orientados para a localização das regiões com maior potencialidade para a produção de mel monofloral de rosmaninho aglutinando o conhecimento sobre a área geográfica de atuação dos técnicos das associações de apicultores. Este mapeamento inicial, permitiu para já efetuar uma primeira abordagem das regiões mais adequadas ao nível das freguesias e assim proceder a uma amostragem aleatória das produções de mel nestas áreas.

O processo de recolha de amostras para o estudo, no total de 150 amostras, está atualmente a decorrer com o apoio das Organizações de Apicultores. Esta primeira amostragem de mel permitirá efetuar o rastreio qualitativo dos méis monoflorais de rosmaninho eliminando amostras que não se identifiquem dentro desta origem botânica, e assim concentrar o esforço da análise qualitativa dos méis para definição dos padrões de qualidade. Paralelamente ao mapeamento das regiões de produção foi já efetuado um levantamento da diversidade de espécies e subespécies de *Lavandula*. Numa primeira análise, com a exceção da *Lavandula viridis* (rosmaninho verde), todas as restantes se encontram mais ou menos distribuídas ao longo do território nacional coexistindo em muitas situações no tempo e no mesmo espaço, observando-se, para a mesma abelha, a recolha em simultâneo do néctar de flores de espécies/subespécies diferentes sem distinção.

[1] Programa Apícola Nacional - Triénio de 2014-2016, Documento apresentado pelo grupo de trabalho para a elaboração do Programa apícola nacional para o triénio de 2014-2016, Novembro 2013.

[2] *A Análise sensorial nas provas de méis*, A. G. Pajuelo, H.P. Vicente, 1996, Editor. Direção geral de Florestas.

[3] *Floral quality and discrimination of Lavandula stoechas, Lavandula angustifolia, and Lavandula angustifolia x latifolia honeys*, C. Guyot-Declerck, S. Renson, A. Bouseta, S. Collin, *Food Chemistry*, 2002, 79, 453-459.

[4] *Main European unifloral honeys: descriptive sheets*, L.P. Oddo, R. Piro, *Apidologie*, 2004, 35, S38-S81.