

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA
SEMINÁRIOS

2020/1 – PPGQ / SEM I e II

DATA:

24/06/20

PALESTRANTE:

Adriana Seidel (mestranda em Química Aplicada) [Currículo Lattes]

INSTITUIÇÃO:

UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

TÍTULO DA PALESTRA:

A química envolvida na apicultura.

RESUMO:

Um produto que é comercializado nos mercados, muitas pessoas gostam como também traz muitos benefícios a saúde, o mel é encontrado em shampoos, hidratantes, sabonetes como um componente eficaz e importante. O mel é uma solução concentrada de vários açúcares como glicose e frutose, sacarose, há presente minerais, vitaminas, enzimas, flavonoides, entre outros. Devido a composição, aspectos físico-químicos como viscosidade e densidade do mel são variados, logo a abelha que o coleta também pode auxiliar nessa variação. No mundo da apicultura existem as abelhas com e sem ferrão e há diferenças significativas entre elas, um exemplo relacionado ao polietismo é a agressividade. Esse parâmetro define como a extração do mel deve ocorrer, logo pesquisadores buscam entender o cérebro da abelha e quais fatores influenciam em seus comportamentos agressivos através da utilização de análises de imagens espectrais de massas MALDI.