

MEL



ANGELA EVA HUDSON FERREIRA - 8708076
MARIA GABRIELLA CONCEIÇÃO - 5356440

LAÍS CAETANO OLIVEIRA - 1702841
SOPHIA ANDRADE LUCKI - 1623280

BENEFÍCIOS

Dentre os benefícios do mel, podemos encontrar:

- Propriedades digestivas - ação prebiótica.
- Combate a prisão de ventre e má digestão.
- Aumento da imunidade.
- Combate contra bactérias e fungos.
- Alívio de azia e refluxo.
- Rico em antioxidantes, minerais e vitaminas.



Como introduzir na rotina:

- Esfoliação
- Hidratação dos lábios
- Tratar regiões ásperas
- Cuidar dos cabelos
- Pode ser consumido com frutas, bebidas ou puro.

VOCÊ SABIA?

O mel possui propriedades que reduzem o tempo de cicatrização, pois são capazes de esterilizar feridas reduzindo a dor, cheiro e tamanho, promovendo assim a sua cura, sendo considerados eficazes e até melhores do que alguns curativos.



CURIOSIDADES

- Para produzir um quilo de mel, as abelhas precisam visitar nada menos que 5 milhões de flores.
- Uma abelha produz algo em torno de 5 gramas de mel por ano.
- Uma colmeia com 50 mil abelhas pode produzir em torno de 250 quilos de mel anualmente.
- Uma única abelha realiza em torno de 40 voos diários em busca de néctar.



- O néctar colhido pelas abelhas é guardado no sistema digestório do inseto e misturado a enzimas para transformar em mel
 - A própolis é uma resina colhida das plantas e alterada pelas enzimas da saliva da abelha. É utilizada para dar rigidez à estrutura da colmeia.
- Apenas as operárias (fêmeas) trabalham. A única missão dos machos (zangões) é fecundar a rainha.

O mel é um produto natural obtido a partir do néctar das flores e de excreções da abelha.



CUIDADOS DURANTE A COMPRA

Com o objetivo de prevenir e educar as pessoas para que não comprem mel não inspecionado, o que pode causar doenças graves nos consumidores, o departamento de Vigilância Sanitária destaca alguns cuidados que devem ser observados na aquisição do produto e no seu consumo:

- O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, como a adição de corantes, espessantes, conservantes e aromatizantes de qualquer natureza (naturais ou sintéticos).
- Pode conter partes cristalizadas, mas sem caramelização ou espuma superficial.
- É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C (para que seja mantida a sua atividade enzimática).
- É necessário que contenha pelo menos um dos três selos oficiais de inspeção.

ARMAZENAMENTO

- Guardar em frasco de boca larga, mantido em ambiente seco e fresco.
 - Não deve receber colher ou faca suja.
 - Jamais expor o mel a uma umidade ou temperatura elevada (não é necessário guardar na geladeira após aberto).
 - Se estragado, haverá fermentação por conta da elevação da umidade ou pelo fato do frasco ter permanecido aberto (odor azedo parecido com cerveja).