

LISTA DE TABELAS E FIGURAS

Tabela 1: Brasil, regiões e estados do nordeste: produção de mel de abelha nos anos de 1990, 2000, 2001, 2002 e 2004.....	7
Tabela 2. Área Plantada de Cajueiro por hectare/ ano no Brasil e respectivas regiões geográficas.....	8
Tabela 3. Produção de castanha de caju no Brasil e regiões geográficas.....	9
Tabela 4: Principais regulamentações sobre denominações de origem e indicações geográficas.....	21
Figura 1: Porcentagem da área ocupada pela cajucultura nos Estados da Região Nordeste.....	8

ARTIGO 1

TABELA

1. Resultados das Análises físico-químicas realizadas nas amostras de mel proveniente da florada do cajueiro.....	43
---	----

FIGURAS

1. Regressão Linear – Acidez Total e Predominância do pólen do cajueiro.....	35
2. Regressão Linear – Cinzas e Predominância do pólen do cajueiro.....	36
3. Regressão Linear – Lund e Predominância do pólen do cajueiro.....	36

SUMÁRIO

Resumo

1. INTRODUÇÃO.....	1
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	4
2.1. Apicultura nos Estados do Piauí e Ceará.....	4
2.1.1. A consolidação da apicultura no Brasil.....	4
2.1.2. A Apicultura na região Nordeste.....	4
2.2. A cajucultura.....	8
2.2.1. O consórcio cajucultura e apicultura.....	10
2.2.2. Biologia Floral do Cajueiro.....	11
2.3. A Caracterização do mel monofloral.....	12
2.3.1. Mel.....	13
2.3.2. Caracterização do mel.....	14
2.3.2.1. Melissopalínologia.....	15
2.3.1.2. Composição físico-química.....	15
2.3.1.2. Análise sensorial.....	19
2.4. Determinação da Origem Protegida (DOP).....	19
3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	23
4. ARTIGOS.....	29
CARACTERIZAÇÃO DO MEL PROVENIENTE DA FLORADA DO CAJUEIRO (Anacardium occidentale L.).....	30
INTRODUÇÃO.....	32
MATERIAL E MÉTODOS.....	33
RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	34
CONCLUSÃO.....	39
AGRADECIMENTOS.....	39
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	40

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DO MEL PROVENIENTE DA FLORADA DO CAJUEIRO.....	44
---	----

INTRODUÇÃO.....	47
-----------------	----

MATERIAL E MÉTODOS.....	48
-------------------------	----

RESULTADOS.....	49
-----------------	----

DISCUSSÕES.....	50
-----------------	----

AGRADECIMENTOS.....	52
---------------------	----

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	53
---------------------------------	----

4.3. A CARACTERIZAÇÃO DO MEL COMO ELEMENTO PARA A VALORIZAÇÃO DO PRODUTO.....	55
---	----

5. APÊNDICES

A. Planilha de avaliação sensorial segundo a metodologia de Piana (2005).....	65
---	----

B. FOTOS ILUSTRATIVAS.....	66
----------------------------	----

6. ANEXOS

A - Instrução aos autores da Revista Ciência Rural.....	69
---	----

B- Instrução aos autores da Revista <i>Apidologie</i>	70
---	----

C- Normas editoriais para publicação de originais à Revista Econômica do Nordeste.....	74
--	----