

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 (<i>Anacardium occidentale</i> 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