

VALORIZAÇÃO COMERCIAL DE UMA AMOSTRA DE PRÓPOLIS DO GERÊS (PORTUGAL)

Raquel Gonçalves^{1*}, Ana Freitas^{1,2}, Carina Araújo¹, Susana Cardoso³, Rui Oliveira^{1,2,4}, Cristina Almeida Aguiar^{1,2,4}, Beatriz Casais⁵, Ana Cunha^{1,2,4}

¹Departamento de Biologia, Escola de Ciências, Universidade do Minho

²CITAB – Centro de Investigação e de Tecnologias Agro-Ambientais e Biológicas, Pólo da Universidade do Minho

³Departamento de Química, Universidade de Aveiro, Portugal

⁴CEB – Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho, Portugal

⁵Departamento de Gestão, Escola de Economia e Gestão, Universidade do Minho

* *raquelbago93@gmail.com*

Própolis, ou cola de abelha, é uma mistura complexa composta por material resinoso e balsâmico, produzido por abelhas a partir de exsudados de plantas [1]. Nos extractos etanólicos de própolis podem ser encontrados diferentes grupos de compostos, como flavonóides, ácidos fenólicos e seus ésteres, que têm sido associados a diferentes bioatividades de interesse [2]. A nossa investigação centra-se no própolis português, particularmente na sua caracterização química e avaliação de bioatividades, tais como antimicrobiana e antioxidante. Uma amostra de própolis colhida num apiário localizado no Gerês (G), em 2015, foi utilizada para preparar extractos etanólicos (EE) e glicólicos.

A atividade antimicrobiana foi determinada contra um painel de bactérias e leveduras, sendo expressa através da concentração mínima inibitória (MIC) de própolis para a qual não foi detetado crescimento microbiano. Os ensaios de atividade antioxidante foram realizados *in vitro* para medir a capacidade em sequestrar radicais livres como DPPH e o anião superóxido, correlacionando-se estas propriedades com o teor total em compostos fenólicos e em flavonóides. A partir da análise química foram determinados alguns compostos fenólicos maioritários, já detetados em extratos etanólicos de própolis do Gerês de anos anteriores. À semelhança do observado para esses extratos, também a amostra de 2015 revelou atividade antimicrobiana e antioxidante.

A confirmação do espectro de bioatividades, a origem num parque nacional, e a posterior análise de mercado incentivam a exploração comercial deste própolis, demonstrada por um nicho de mercado emergente que procura melhor qualidade de vida, bem-estar e que se pauta por valores de sustentabilidade. Apesar do mercado promissor e do vasto leque de possíveis aplicações, a exploração comercial de própolis português é ainda incipiente e pouco representativa no mercado. Deste modo, é necessário investir na formação, divulgação e no aproveitamento do própolis português, de forma a criar um produto de alto valor agregado e diferenciado dos já existentes no mercado, trazendo novas oportunidades para Apicultura Nacional, maior rentabilidade e uma mais-valia para a saúde e bem-estar da população.

Agradecimentos: À FCT- Fundação Portuguesa para a Ciência e Tecnologia (PD/BD/128276/2017), no âmbito do programa doutoral “Agricultural Production Chains – from fork to farm” (PD/00122/2012) e dos projetos PEst-OE/AGR/UI4033/2014 e INTERACT – “Integrative Research in Environment, Agro-Chains and Technology”, no NORTE-01-0145-FEDER-000017. A Amadeu Fortunas pela amostra de própolis.

Referências:

- [1] H. Fokt et al. *Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*, 1, 481-493 (2010).
[2] S. Falcão et al. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 396(2): 887–97 (2010).