

Laboratório dos Produtos das Abelhas

Neste laboratório são realizadas análises físico-químicas, melissopalinológicas, e morfológicas em abelhas africanizadas, solitárias e sem ferrão, como também morfologia floral, além de análises de classificação de frutos e hortaliças. Estas análises são vinculadas as disciplinas de Tecnologia dos Produtos das Abelhas, Tecnologia em Pós-colheita, Polinização Dirigida, e nos cursos técnicos as disciplinas de Processamento dos Produtos das Abelhas e Produção Vegetal. Também atendemos as análises demandadas por discentes da Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos, e ao curso de Mestrado em Tecnologia em Alimentos do IFCE. As análises realizadas neste laboratório são executadas por alunos dos cursos técnicos, superiores e pós-graduações ao nível de especialização e mestrado, compreendendo metodologias de caracterização dos produtos das abelhas no desenvolvimento de novos produtos, e estudos sobre a abelha como polinizador. O laboratório é constituído de equipamentos e acessórios necessários para o bom desempenho dos trabalhos desenvolvidos, com ênfase no medidor de cor do mel em Escala de Pfund.