

Mel que pode custar R\$ 600 o litro: entenda por que o produto de abelhas sem ferrão é mais caro

Category: GERAL, MEIO AMBIENTE

escrito por Maria Luiza | 26 de junho de 2026



Por que o produto é mais caro? essas abelhas, que são nativas do Brasil, fazem menos mel por formarem colônias menores e terem menor tempo de atividade diária.

“O litro do mel da abelha-africanizada [que tem ferrão] custa, em média, R\$ 47. Já o das abelhas sem ferrão começa em R\$ 120 e pode chegar a R\$ 600 o litro”, explica Fábria de Mello, pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

Esses méis também têm ganhado espaço na alta gastronomia, por conta do sabor mais ácido e da textura mais líquida. Isso ocorre porque eles contêm mais água, o que favorece a fermentação natural.

Esse processo, combinado ao tipo de abelha e aos potes de cerume onde o mel é armazenado, contribui para criar sabores únicos, alguns lembram até madeira ou queijo, explica Kátia Aleixo, bióloga e mestra em entomologia (estudo dos insetos).

Mas, nos supermercados, é mais comum encontrar apenas alguns tipos de méis, geralmente produzidos por abelhas africanizadas

(com ferrão). Em muitos casos, o rótulo nem informa qual é a flor que dá origem ao mel – o que significa que o produto é um blend, ou seja, uma mistura de diferentes méis.

Isso, porém, não reflete a enorme diversidade existente no Brasil. Há variações de cor, textura e sabor – que vai do mais doce ao mais ácido. Conheça mais abaixo as diferenças do produto.

Mel de abelhas com e sem ferrão

Atualmente, são conhecidas mais de 250 espécies das abelhas sem ferrão no país, e cerca de 100 têm iniciativas de criação, segundo a bióloga Kátia Aleixo.

Diferente do mel das abelhas africanizadas, que recebe o nome da florada, o mel das abelhas sem ferrão é identificado pela espécie que o produz. Entre os mais conhecidos estão os méis de jataí, mandaçaia, tiúba e borá

Entre as com ferrão, a abelha-africanizada é a espécie mais comum no Brasil, embora não seja nativa do país. Ela forma colônias maiores, trabalha por mais horas ao longo do dia e, por isso, produz mais mel.

Os tipos de mel produzidos por ela são classificados conforme a florada, ou seja, as flores das quais as abelhas coletam o néctar. Entre os principais estão: laranjeira, eucalipto, silvestre, cipó-uva e bracatinga.

Os principais tipos de mel

□ Méis de abelha sem ferrão

Borá

Considerado uma iguaria, tem sabor suave com um leve toque salgado – que lembra queijo. Conforme a bióloga Kátia Aleixo,

vai bem com saladas, pratos salgados e carnes leves, como peixe.

Jataí

Esse tipo de mel tem cor clara, gosto suave com leve acidez e aroma que lembra madeira. É valorizado por propriedades medicinais e encontrado em várias regiões do país.

Mandaçaia

É um mel claro, quase transparente em alguns casos, com sabor suave e leve toque cítrico. Produzido principalmente no Sul e Sudeste.

Tiúba ou Uruçu-cinzenta

Tem sabor bem doce e aparência translúcida. Possui aroma marcante de flores e é produzido especialmente no Maranhão e Pará.

☐ Méis de abelha com ferrão

Laranjeira

De coloração clara e sabor levemente ácido, esse mel é comum no Brasil, sendo produzido principalmente em São Paulo e Minas Gerais.

Eucalipto

De cor mais escura, é rico em minerais e tradicionalmente usado como expectorante. É produzido nas regiões Sul e Sudeste.

Bracatinga

Também chamado de melato, é um mel produzido a partir de um líquido açucarado liberado por pequenos insetos (cochonilhas)

que se alimentam da seiva da árvore de bracatinga, típica da Região Sul do Brasil.

Tem coloração escura, menor teor de glicose e é rico em minerais, segundo a Associação Brasileira de Estudos das Abelhas (A.B.E.L.H.A).

Silvestre

Quando rotulado como silvestre, significa que o mel é produzido a partir de diversas flores.

É encontrado em todo o Brasil, especialmente em apiários próximos a vegetação nativa.

Cipó-uva

Quase transparente, esse mel é produzido principalmente em regiões de Cerrado, como em Minas Gerais.

Fonte: g1 e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
26/06/2026/07:41:49

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)

- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](tel:+5511984046835)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](tel:+5511984046835) (Claro)
-Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*