

III Congresso Ibérico de Apicultura



13-15 Abril 2014
Mirandela - Portugal

Livro de resumos

Título: **III Congresso Ibérico de Apicultura**
Editores: **Miguel Vilas-Boas, Luís Guimarães Dias, Luís Miguel Moreira**
Fotografia: **Luís Miguel Moreira (Associação de Apicultores do Parque Natural de Montesinho)**
Publicado por: **Instituto Politécnico de Bragança**
Impressor: **Midoel – Publicidade & Gráfica Lda – Macedo de Cavaleiros**
Número de cópias: **150**
Design: **Serviços de Imagem do Instituto Politécnico de Bragança**
Data: **Abril 2014**
Depósito legal: **373940/14**
ISBN: **978-972-745-165-4**
Tópicos: **As ameaças à sanidade das colónias – dos pesticidas às doenças, parasitas e predadores**
A genética e o melhoramento como ferramentas para uma melhor gestão e conservação da abelha ibérica
Qualidade e inovação como fatores de promoção e diversificação das produções apícolas
Novas ferramentas para uma apicultura cada vez mais competitiva

Organização



Promotores



Parceiros



Caracterización de mieles monoflorales de diferentes regiones de Portugal

Rubén A. Ortega^{1,*}, Luís Dias¹, Luís M. Cunha², Leticia Estevinho¹

¹Departamento de Biologia e Biotecnologia, Instituto Politécnico de Bragança, CIMO, Centro de Investigação de Montanha.

²Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

*raortega@ipb.pt

En la actualidad, la miel es un producto natural muy estudiado en el campo de la investigación biomédica debido a sus reconocidos potencial antioxidante [1], antiinflamatorio y antimicrobial [2]. Estas propiedades se han asociado con el alto contenido de azúcar, bajos valores de pH y el contenido de glucosa oxidasa, enzima que cataliza la transformación de la glucosa en peróxido de hidrógeno, producto que posee una alta capacidad antimicrobial. En prácticas clínicas principalmente se usan la miel de Manuka y Medihoney (originarias de Nueva Zelanda y Australia) debido a que poseen una alta actividad antimicrobial atribuida a la presencia del a-oxoaldehído, metilglioxal [3]. En estudios preliminares desarrollados al interior del Centro de Investigación de Montaña se han observado en mieles de Portugal, favorables propiedades para su uso en el cuidado de cicatrices [4], pero se requieren más estudios de caracterización de éstos productos que soporten posteriores estudios de evaluación de actividad biológica.

El objetivo de este estudio es la caracterización de 14 mieles monoflorales de las principales regiones productoras de Portugal, las cuales se describen a continuación de acuerdo a su nombre local y distrito de producción: Urze (Vila Real y Braganza), Echium (Braganza y Evora), Castanheiro (Vila Real), Poejo (Lisboa), Laranjeira (Faro), Rosmaninho (Lisboa), Tomilho (Lisboa), Eucalipto (Lisboa), Medronheiro (Lisboa), Alfarrobeira (Lisboa).

La evaluación fisicoquímica muestra que los resultados de pH, acidez libre, azúcares reductores y humedad enmarcan las mieles estudiadas dentro de los parámetros establecidos por la Legislación Europea de calidad [5]. Urze, Echium, Poejo, Rosmaninho, Eucalipto, Medronheiro y Alfarrobeira superan, alguno o varios, de los límites establecidos para conductividad, sacarosa aparente, hidroximetilfurfural e índice diastásico. Además, se presentarán resultados de la actividad antioxidante y del contenido de fenoles y flavonoides, su predominancia y posible contribución en la actividad biológica disponible para fines médicos.

Referencias:

- [1] J. Bardy, N.J. Slevin, K.L. Mais, A. Molassiotis, *J Clin Nurs*, **17**, 2604-2623 (2008).
- [2] X. Feás, J. Pires, M.L. Estevinho, A. Iglesias, J.P.P. De Araujo, *Int J Food Sci Technol*, **45** 1255-1262 (2010).
- [3] L. Vandamme, A. Heyneman, H. Hoeksema, J. Verbelen, S. Monstrey, *Burns*, **39** 1514-1525 (2013).
- [4] S. Gomes, L.G. Dias, L.L. Moreira, P. Rodrigues, L. Estevinho, *Food Chem Toxicol*, **48** 544-548 (2010).
- [5] European Economic Community, Council Directive 2001/110 relating to honey, pp. 47-52 (2002).