

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



Evaluación de mieles uniflorales raras colectadas en varias regiones de Portugal

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

¹Departamento de Biología e Biotecnología, Instituto Politécnico de Bragança. CIMO, Centro de Investigação de Montanha.

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

*raortega@ipb.pt

La composición química de la miel depende básicamente del origen botánico y de la composición del néctar de las plantas o secreciones productoras de miel ^[1]. Cada vez más, aumenta el interés de los consumidores por acceder a mieles monoflorales ^[2]. En este sentido es importante garantizar la calidad de los productos a partir de su autenticidad, seguridad y atributos sensoriales.

Este trabajo hace parte de un proyecto de caracterización de mieles de Portugal que se está desarrollando al interior del grupo de investigación. Actualmente, la literatura no reporta información sobre la composición química de mieles Portuguesas de néctar poco comunes. El objetivo es caracterizar las propiedades fisicoquímicas de cuatro mieles monoflorales raras: Poejo (*Mentha pulegium*), Tomilho (*Thymus* sp.), Medronheiro (*Arbutus unedo*), Alfarrobeira (*Ceratonia siliqua*) producidas en diferentes regiones de Portugal y compararlas con las encontradas en un tipo de miel ampliamente estudiada, como Castanheiro (*Castanea sativa*). Además, algunas de ellas presentan atributos organolépticos especiales, que podrían llegar a jugar un rol importante al momento de su comercialización y exportación.

Las muestras de miel estudiadas presentan contenidos de humedad por debajo de lo estipulado en la legislación ^[3] indicando buena predisposición a su conservación. Se caracterizaron por tener valores de color menores a 100 mmPFund que permiten clasificarlas como mieles claras. Cumplen con los requerimientos de acidez libre y azúcares reductores. Las mieles poejo y medronheiro exceden los límites de HMF e índice diastásico, sugiriendo que no son mieles reciente producción o pudiendo haber sido calentadas. Se detectó la presencia de fenoles y flavonoides, principalmente en poejo y medronheiro. En general, no hay grandes diferencias entre los parámetros registrados para la miel Castanheiro y las especies de interés.

Referencias:

- [1] A. Bentabol Manzanares, Z. Hernández García, B. Rodríguez Galdón, E. Rodríguez Rodríguez, C. Díaz Romero, *LWT - Food Science and Technology*, **55**, 572-578 (2014).
- [2] E. de la Fuente, M. L. Sanz, I. Martínez-Castro, J. Sanz, A. I. Ruiz-Matute, *Food Chemistry*, **105**, 84-93 (2007).
- [3] Codex Alimentarius Standard in *Revised Codex Standard for Honey*, Vol. *Codex STAN 12-1981*. (Ed. C. A. Commission.) (2001).