

Diario de Burgos Digital

Martes, 14 de Octubre de 2008

Martes	 AM	 PM	22°	Miércoles	 AM	 PM	22°
			9°				

Vivir 10/10/2008

¿A qué huelen las mieles?

Investigadores de la UBU desarrollan un método de tipificación de la miel por olores

M.C. Sánchez / Burgos

Tras cuatro años de minuciosos estudios y el análisis exhaustivo de 95 muestras de producto, el equipo de investigación del área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Burgos ha desarrollado un novedoso método para la tipificación e identificación de las mieles burgalesas.

Inmaculada Martín, autora de la tesis 'Caracterización geográfica de mieles de la provincia de Burgos', asegura respecto al nuevo sistema que «permite distinguir la miel en función de su origen geográfico de forma rápida, sencilla e inequívoca, ahorrando tiempo y dinero». Según Martín, «hasta el momento había que analizar los granos de polen para poder saber de qué flores habían libado las abejas, proceso que requiere de personal especializado y que implica gran variabilidad, pues las plantas no producen la misma cantidad de polen en todas las estaciones».

Otro de los aspectos de la investigación de esta licenciada en Farmacia de Miranda de Ebro ha sido el estudio de los diferentes parámetros de control de la miel establecidos en la normativa vigente de la Comunidad, llegando a demostrar que «las mieles de la provincia de Burgos cumplen con todos ellos de manera muy satisfactoria, lo que explicaría la gran demanda del producto, principalmente el perteneciente a la zona del brezo», afirma Martín.

Dulce Aroma. La tipificación de la miel de las 95 muestras burgalesas se ha realizado mediante dos técnicas. Por un lado, usando los parámetros físico-químicos valorables para el control de calidad y, por otro, estudiando las sustancias volátiles y semivolátiles desprendidas de las mieles, quedando identificados los aromas extraídos con un perfil característico de una zona geográfica concreta. La separación mediante los indicadores físico-químicos permite la identificación del 75 por ciento de las muestras, mientras que el análisis de la fracción volátil consigue el 100 por cien de la tipificación.

Como concluye Martín, «la miel encierra una gran importancia económica y ecológica (en España se producen cada año unas 300.000 toneladas, a las que habría que añadir otros productos obtenidos de la colmena como la jalea real, la cera, los propóleos, el polen o la apitoxina). Pero más allá de los beneficios que genera para la producción ganadera nacional (0,44 %), hay que tener en cuenta el papel fundamental que desarrollan las abejas, cuya función polinizadora contribuye a mantener la diversidad floral necesaria para elevar la productividad en los cultivos, mantener el equilibrio natural de los ecosistemas y fomentar el desarrollo rural».

© Copyright Diario de Burgos. All Rights Reserved. Prohibida toda reproducción a los efectos del Artículo 32, 1, párrafo segundo, LPI.