

XXII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA

Antequera, 1 de febrero de 2020



asociación MALAGUEÑA de apicultores
www.mioldemalaga.com

FÉLIX ADANERO JORGE

Doctor por la Universidad de León
Licenciado en Farmacia
Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Email: propoleos@propoleos.info



PROPÓLEOS. MÉTODOS DE RECOLECCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

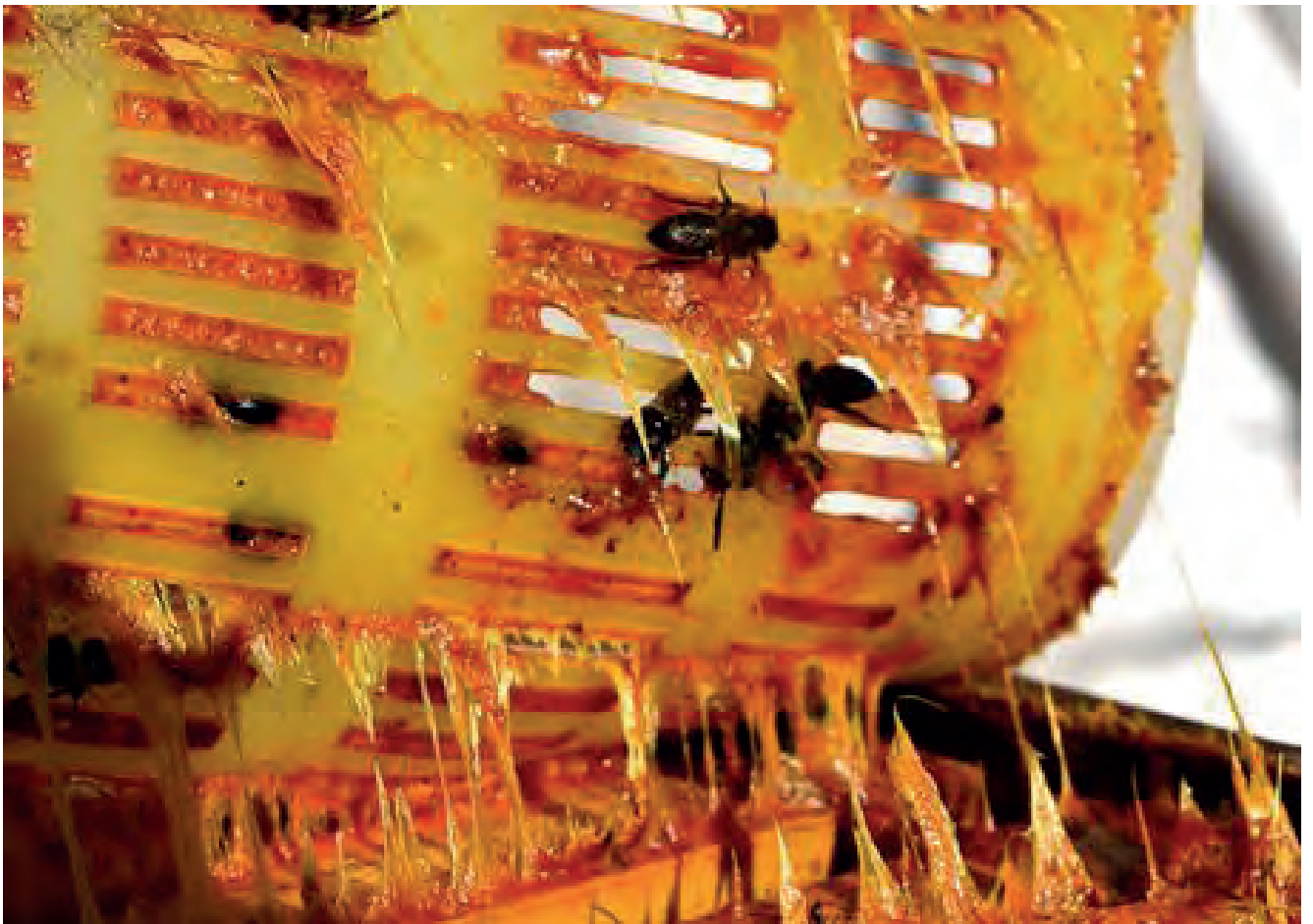


Imagen de Félix Adanero Jorge

Propóleos. Métodos de recolección y control de calidad.

Félix Adanero Jorge



El **propolis** o **propóleos** es un producto primario apícola, que se extrae de la colmena, al igual que la miel, polen, jalea real, apitoxina o la cera de abejas, el cual, cada día va adquiriendo mayor importancia en el sector, debido a la continua investigación científica que se lleva a cabo con este producto y las posibles aplicaciones en el campo agroalimentario.

El 27 de marzo de 2018 salió publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el *Real Decreto 130/2018, de 16 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios* donde, por fin, se incluyó al "**Propoleo**" como *Otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico que pueden utilizarse en la fabricación de complementos alimenticios.*

El **propóleos** no es un producto novedoso, ya se conocía hace más de 5.000 años, cuando era utilizado por sacerdotes egipcios en la momificación de cadáveres. Más recientemente, Hipócrates, Avicena y Dioscórides lo empleaban para el tratamiento de heridas. Hoy en día, se sabe que esta masilla o cemento contiene numerosos compuestos bioquímicos que la abeja utiliza en su propio beneficio, podría decirse que en la colmena se utiliza a modo de botiquín particular, ya que las abejas lo aprovechan, entre otros fines, para desinfectar celdillas y proteger la propia colonia.



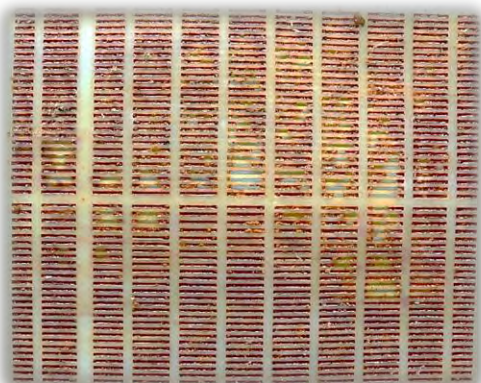
La **elaboración del propóleos** en la colmena es llevado a cabo por abejas cementadoras, mediante adición de cera y secreciones salivares, a la materia prima que le acarrearán las abejas pecoreadoras de propóleos, que han recogido de diversas partes viscosas (yemas, hojas, tallo) de plantas cercanas al colmenar. Así se produce el propóleos bruto, siendo éste diferente, en función de las especies botánicas de las que proceda.

Para la **producción de propóleos** hay que tener en cuenta algunos factores, como la *ubicación* del colmenar, la *época* del año, la *climatología*, la *fortaleza* de la colonia, la *raza* o la *genética* de la abeja así como el *tipo de estructura* (rejillas, mallas, etc.) de que se disponga para recoger este producto. Asimismo, también es muy importante asegurarse de llevar a cabo unas adecuadas prácticas de manipulación apícolas con el fin de obtener un producto de la máxima calidad posible. En este sentido, se debe tener especial precaución con los tratamientos zosanitarios efectuados en la colmena para evitar su contaminación, ya que el propóleos es un producto con unas características físico-químicas particulares que retiene, prácticamente, cualquier contaminante con mucha facilidad.

Uno de los métodos más habituales y extendidos para la obtención de propóleos ha sido el **raspado** de todas las estructuras de la colmena, cuya finalidad era exclusivamente la de limpieza; pero debido al auge de su consumo, hoy en día, resulta una de las formas habituales de comercialización, estando totalmente desaconsejado, debido a la presencia de gran cantidad de impurezas.



Sin embargo, desde hace varios años, tanto a nivel jovista como profesional, el manejo adecuado de las **rejillas semi-rígidas de polietileno y de mallas de nylon de uso alimentario** constituyen el método más idóneo para obtener un propóleos de excelente calidad, con rendimientos por colmena que oscilan entre 50 y 150 g/colmena para las rejillas, y hasta 300 g/colmena en las mallas.



Tras la extracción del propóleos bruto, éste puede conservarse durante varios años, en congelación o refrigeración y siempre en recipientes herméticos y opacos (bolsas o frascos oscuros), de uso alimentario, hasta su utilización o venta.

Respecto a la **producción y comercialización del propóleos bruto**, España no cuenta aún con una norma de calidad que lo regule, por lo que se tiene que recurrir a estudios y normas de otros países que sí lo contemplan para valorar su calidad y aceptación. No obstante, hay que considerar al propóleos crudo como materia prima para la elaboración de alimentos, medicamentos veterinarios, productos fitosanitarios o cosméticos, entre otros, por lo que el producto final elaborado con propóleos viene regulado por la normativa nacional y/o europea correspondiente. Al tener una composición variable y ser muy susceptible de contener alérgenos y otros contaminantes, conviene realizar algunos análisis para determinar su **calidad** (contenido en ceras, resinas, impurezas, compuestos activos, etc.) y **grado de contaminación** (concentración de alérgenos, metales pesados, plaguicidas, etc.).

A modo de resumen, se puede decir que un **propóleos bruto bien valorado** *sería aquel que procede de una explotación ecológica, con un bajo contenido en ceras e impurezas y alto porcentaje en resinas, comercializado en el mismo año, extraído mediante malla o rejilla, con adecuadas características organolépticas, se presenta suelto (no apelmazado), que ha sido conservado, envasado y etiquetado de forma correctas (se puede seguir su trazabilidad), y que además presenta un análisis de laboratorio donde se evalúan parámetros de calidad y de contaminación.*



FÉLIX ADANERO JORGE

Doctor por la Universidad de León.

Licenciado en Farmacia por la Universidad de Alcalá de Henares.

Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid.

Colaborador del Área de Botánica y del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de León

Funcionario de los Servicios Oficiales Farmacéuticos de Salud Pública de la Junta de Castilla y León.

Página web: www.propoleos.info

Correo electrónico: propoleos@propoleos.info

NOTA: Fotografías de Félix Adanero Jorge. Prohibido su utilización en otros medios sin indicar el autor y sin previa autorización del mismo.