

Miel



de Málaga



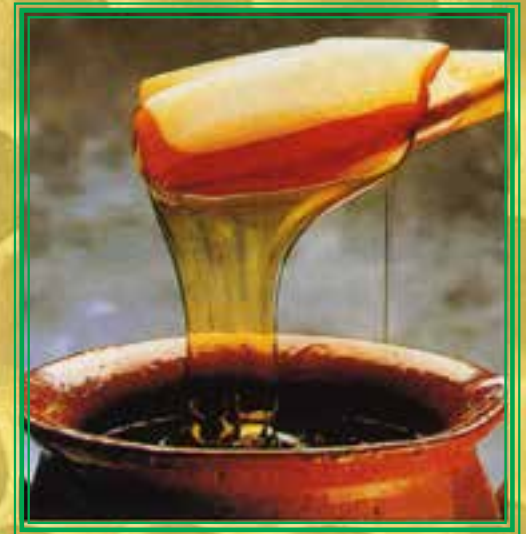
asociación de
apicultores
GUADALHORCE



Diputación Provincial de Málaga

ÁREA DE RECURSOS E
INICIATIVAS LOCALES

Miel de Málaga



asociación de
apicultores
GUADALHORCE

LA MIEL:

La miel es una sustancia alimenticia producida por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones azucaradas procedentes de las plantas a las cuales añaden diversos fermentos y enzimas existentes en su tubo digestivo.

Las abejas depositan el producto de sus recolecciones en las celdillas de los panales de cera, donde se produce la maduración de la miel por la transformación de los azúcares y la pérdida de humedad.

La miel es un producto natural que varía en su composición como consecuencia de la flora de origen, la zona, las condiciones climáticas, etc... Por ello no se puede hablar de "miel" sino de "mieles". Es un alimento energético de alta calidad para el desarrollo de los niños, el mantenimiento de los deportistas y también para su uso durante la tercera edad.



COMPOSICIÓN DE LA MIEL:

La composición media aproximada de la miel es:

Agua: 17 %

Azúcares que son directamente asimilables por el organismo: 70 %.

Otros azúcares: 10 %.

Enzimas, sales minerales, ácidos orgánicos, vitamina B y C: 3 %.

Con frecuencia se utiliza como sustituto del azúcar debido a su menor aporte calórico (300 calorías por cada 100 gramos).



CRISTALIZACIÓN DE LA MIEL:

Las mieles son perfectamente fluidas en el momento de su extracción, pero con el paso del tiempo tienden a cristalizar y solidificarse. Por efecto del calor puede presentar de nuevo su aspecto líquido.

TIPOS DE MIEL:

Mieles multiflorales, llamadas de milflores, en cuya composición entran varias especies vegetales. Acentúa las funciones digestivas, aumenta la energía, y por sus características se recomienda como edulcorante sustituto del azúcar.

Mieles uniflorales, en cuya composición domina el néctar de una especie determinada, entre ellas:

Miel de romero: olor aromatizado, sabor suave y coloración clara. Protectora del hígado, úlceras de estómago y duodeno y contra la acidez.

Miel de espliego: es un excelente antiséptico de los bronquios y de los pulmones.

Miel de tomillo: tonificante, e idónea en faringitis y amigdalitis.

Miel de eucalipto: se usa tradicionalmente para atajar la tos y contra las inflamaciones de las vías respiratorias.

Miel de azahar: de color claro, con tonalidad amarillenta al cristalizar. Se usa como calmante y recomendada en infusiones contra el insomnio.

Miel de aguacate:

Nueva y única desde la plantación de aguacates en la costa malagueña.

Su color y sabor recuerdan el de la miel de caña, pero sus propiedades son las de la miel de abejas.

Su sabor fuerte la hacen el perfecto sustituto de la mermelada.



La provincia de Málaga, con una situación privilegiadamente mediterránea, con altitudes que van desde el nivel del mar hasta los más de dos mil metros en la comarca de la Axarquía, posee una gran variedad de vegetación tanto de cultivos de vega como silvestre de montaña.

Cultivos de cítricos, frutales, aguacates, bosques, monte bajo de todo tipo, romero, tomillo, cantueso, espliego, y un sinfín de plantas, llenan los suelos de nuestra provincia cada año con sus flores.

Las abejas de nuestras colmenas, tras una laboriosa tarea recogen el néctar que estas flores segregan y lo llevan a su colmena, transformándolo en miel.

Los apicultores recolectamos las diferentes mieles y las ofrecemos al consumidor con las máximas garantías de calidad.

Miel de Málaga

