



## Reporte de Mieles de flores

**Codigo:** OTR0420M

**Nombre:** Mieles de flores

**Nombre Cientifico:**

**Grupo:** Otros

**SubGrupo:** Miel

**Breve Descripcion:** Producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación. La miel que crean las abejas al polinizar las flores del trébol es conocida como miel de trébol, tiene una viscosidad ligera, posee un sabor dulce, delicado y una tonalidad amarillada clara.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Región pampeana. Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Las mieles fueron recolectadas directamente en apiarios de la región fitogeográfica pampeana argentina (conformada por las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fe, Córdoba, La Pampa y San Luis). Las muestras de miel se centrifugaron y se almacenaron a -18°C en la oscuridad hasta el análisis. El análisis de la muestra se realizó dentro de los 4 meses de la recolección de la muestra.

**Numero de Muestras:** 48

**Origen del dato:** Bibliografica

Ciappini, M. C., & Stoppani, F. S. . (2014) Determination of antioxidant capacity, flavonoids, and total phenolic content in eucalyptus and clover honeys. *Journal of Apicultural Science*, 58(1), 103-111.

### Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
<b>Método - Folin Ciocalteau (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales</b>							
<b>Total polyphenols</b>							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g	82,7300	28,040	SI	NO	2
<b>Método - Tricloruro de Aluminio (Woisky, R. and Salatino, A. 1998) - Flavonoides Totales</b>							
<b>Flavones and flavonols</b>							
Flavones and flavonols	Quercetin equivalent	mg QE/100 g	3,2800	1,130	SI	NO	2