



## Reporte de Mieles de flores

**Codigo:** OTR0421M

**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 las abejas producen a partir del eucalipto es de color generalmente oscuro, de olor característico, balsámico muy aromático y con un sabor muy dulce, concentrado, con toques ácidos.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Region 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, 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:** 28

**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	109,3700	41,440	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 equivalents	mg QE/100 g	3,9500	1,290	SI	NO	2