



## Reporte de Mieles de flores

**Codigo:** OTR0428M

**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 de alfalfa es una miel clara, azucarada que cristaliza rápidamente en cristales blancos y finos. Tiene un aroma floral muy tenue y poco persistente y su gusto es dulce e intenso.

**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, 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:** 5

**Origen del dato:** Bibliografica

Ciappini, M. C., Stoppani, F. S., Martinet, R., & Alvarez. (2015) Actividad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos y flavonoides en mieles de tréboles, eucalipto y alfalfa. . Revista de Ciencia y Tecnología. (19), 45-51.

### 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	112,0300	52,220	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	3,6300	0,740	SI	NO	2