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 substancias 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 -18ºC 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 Cieñcia y Tecnologia. (19), 45-51.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - Folin Ciocalteau (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g	112,0300	52,220	SI	NO	2
Método - Tricloruro de Aluminio (Woisky, R. and Salatino, A. 1998) - Flavonoides Totales							
Flavones and flavonols							
Flavones and flavonols	Quercetin equivalents	mg QE/100 g	3,6300	0,740	SI	NO	2