



## Reporte de Jalea Real

**Codigo:** OTR0430J

**Nombre:** Jalea Real

**Nombre Cientifico:**

**Grupo:** Otros

**SubGrupo:** Jalea Real

**Breve Descripcion:** Es el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, producido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5-15 días de vida) durante la digestión del polen. Se presenta como una masa cremosa, de aspecto lechoso, color blanco amarillento, con olor levemente picante y sabor fuertemente ácido y astringente. JRT2.

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Famailla, Tucuman. Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Jalea real Argentina fueron adquiridas en apiarios de INTA-Famailla, Tucumán. Procedencia Tucumán y año de cosecha 2008. Las muestras fueron fraccionadas en envases oscuros y almacenadas a -20°C, 4°C y temperatura ambiente hasta el momento de ser analizadas.

**Numero de Muestras:** 1

**Origen del dato:** Bibliografica

Acuña, María Elina . (2013)Caracterización química y calidad biológica de jalea real del NOA. Tesis doctoral. Universidad Nacional de Tucuman. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia. San Miguel de Tucumán. Argentina.

### 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 PF	33,0000	0,770	SI	NO	3