



## Reporte de Jalea Real

**Codigo:** OTR0432J

**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. JRBA2

**Codigo LanguaL:**

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

**Manejo de la muestra:** SI

Jalea real Argentina fueron adquiridas en apiarios de Famailla, Tucumán. Procedencia de 25 de Mayo, Buenos Aires, 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 | 38,6000 | 2,150 | SI           | NO                | 3            |