



Reporte de Jalea Real

Codigo: OTR0432J

Nombre: Jalea Real

Nombre Cientifico:

Grupo: Otros

SubGrupo: Jalea Real

Breve Descripción: 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
Método - Folin Ciocalteau (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales							
Total polyphenols							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 g PF	38,6000	2,150	SI	NO	3