



Reporte de Jalea Real

Codigo: OTR0435J

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. JRSF

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: Malabrigo, Santa Fe. Argentina

Manejo de la muestra: SI

Jalea real Argentina fue adquirida en apiarios de Malabrigo, Santa Fe. Año de cosecha 2010. Las muestras fueron fraccionadas en envases oscuros y almacenadas a -20°C, 4°C y temperatura

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 Cioalteau (Singleton et al., 1999)- Fenoles Totales | | | | | | | |
| Total polyphenols | | | | | | | |
| Polyphenols, total | Galic acid equivalent | mg GAE/100 g PF | 37,8000 | 0,900 | SI | NO | 3 |