

 visión técnica


**ING. AGRÍCOLA, LETICIA SILVESTRE R.**,  
Encargada del Laboratorio de Entomología de la  
Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de  
la Universidad Austral de Chile.

**E**n Chile existen más de 10 mil explotaciones apícolas que administran más de 454 mil colmenas. En tanto, un 86 % corresponden a la Agricultura Familiar Campesina y gran parte de los mieles que se producen en nuestro país son comercializadas en la Unión Europea y en Estados Unidos.

Desde el año 2009 mediante un decreto firmado por la ex Presidenta de la República Michelle Bachelet, se estableció que cada 6 de agosto se celebre en Chile el "Día de la Miel", para dar a conocer las bondades que tiene este alimento y sus propiedades, como también fomentar y difundir los productos que se obtienen de la colmena. La miel es un producto biológico, vivo, con origen en el néctar de las flores.

El néctar, es recolectado por las abejas denominadas pecoreadoras, las cuales lo liban desde los nectarios de las flores. Pueden transportar aproximadamente 70 mg en su estómago. De vuelta en la colmena, es transferido directamente a otra abeja a través de su aparato bucal, conducta que se repite sucesivamente y que se denomina trofalaxis. En este procedimiento el néctar aumenta su densidad y se adicionan secreciones de varias glándulas utilizadas para la elaboración de la miel, especialmente, de las glándulas hipofaríngeas que aportan enzimas como la invertasa, diastasa y gluco-oxidasa. Luego este néctar es llevado a



## Miel: descripción, consumo y bondades de un superalimento

la colmena, almacenándola y colocándola en las celdillas de los panales para que madure.

Los mieles que se producen en nuestro país tienen distintos orígenes geográficos y botánicos, algunos ejemplos de norte a sur son el algarrobo, chañar, coronillo, tevo, quillay, arrayán, tino, tiaca y ulmo. Cada una de estas mieles tiene color, sabor, olor y consistencia distinta, encontrando en el

mercado mieles que pueden ser fluidas, viscosas o cristalizadas.

Las mieles se pueden clasificar según su origen botánico el cual se puede obtener mediante ensayo melisopolinológico, que muestra el tipo de flora melífera que visitó la abeja para poder obtener el néctar y polen. Existen tres tipos de agrupaciones de acuerdo a la Norma Chilena 2981 Of.2005, según el origen floral de una miel:

**1.- Miel Monofloral:** es aquella en la que al menos el 45% del total de sus granos de polen corresponden a una misma especie vegetal, denominándose como miel monofloral de la especie dominante en su fracción polínica.

**2.- Miel Bifloral:** es aquella en cuya composición se encuentren presentes significativamente polen de dos especies de plantas,

### PROPIEDADES DE LA MIEL

- Es un alimento ideal para personas que requieren dosis adicionales de energía o que realizan actividades con altas exigencias físicas e intelectuales.
- La miel posee propiedades antibacteriales, antifúngicas y antivirales.
- Descongestiona bronquios y pulmones, suaviza la garganta y alivia aftas bucales.
- Su riqueza en potasio lo convierte en bactericida; desde la antigüedad se utiliza como conservante de alimentos y de platos cocinados, los que enriquece con su sabor.
- Es un eficaz desinfectante y cicatrizante de heridas.
- Para uso cosmético, tiene propiedades suavizantes y antiinflamatorias. Si bien la miel es considerada un súper alimento, no se debe suministrar a niños menores de un año por el riesgo de contener la bacteria *Clostridium botulinum* provocando en los infantes la enfermedad denominada botulismo y debe ser consumido con precaución por personas diabéticas.

alcanzando en su conjunto un valor mínimo de 50%, y en que ambas especies presenten un porcentaje que no difiere del 5% entre ellos.

**3.- Miel Polifloral:** es aquella en cuya composición se encuentren en forma significativa granos de polen de tres o más especies vegetales, sin que ninguna de ellas alcance un porcentaje mayor a igual al 45%.

El consumo de miel a nivel nacional se estima aproximadamente en 1.400 toneladas al año, con un consumo per cápita de 150 g. El tipo de comercio que se realiza en Chile está compuesto de un mercado formal (65%), al cual corresponde el comercio en supermercados (34%), la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética (28%) y en tiendas gourmet (3%). En contraste el comercio informal se toma un 35% de la totalidad de ventas a nivel nacional, la cual corresponde a puntos de venta a granel o al detalle.

# CAMPO Sureño

Contacto Comercial: [camposureno@australtemuco.cl](mailto:camposureno@australtemuco.cl)

Director: Mauricio Rivas Alvear - Editor: Sandy López Farías - Representante Legal: Rodrigo Prado Lira - Coordinadora: Leda Gazale  
Diseño: Gina Marchese Seres - Propietario: Sociedad Periodística Araucanía S.A. Antonio Varas 945 - Fono: 2292778 - Temuco [www.camposureno.cl](http://www.camposureno.cl)  
[leda.gazale@australtemuco.cl](mailto:leda.gazale@australtemuco.cl) Facebook: Campo Sureño - Contacto Comercial: Fono 2292771.

Diario La Estrella de Chile - El Llanquihue de Puerto Montt - El Austral de Osorno - El Austral de Los Ríos - El Austral de La Araucanía  
cubriendo las provincias de Llanquihue - Osorno - Ranco - Valdivia - Cautín - Malleco

facebook [/com/camposureno](https://www.facebook.com/camposureno)

twitter [@camposureno](https://twitter.com/camposureno)

Lea Campo Sureño en:

<http://www.camposureno.cl>