

Investigadores de la Universidad Nacional de Colombia (UN) estudiaron métodos de cosecha y poscosecha de la miel de abejas sin aguijón. Esto con el objetivo de mejorar la calidad de este producto que, dados sus parámetros fisicoquímicos, no permite ver cuándo está en descomposición, ocasionando malestares estomacales a los consumidores.

A través de una revisión bibliográfica y una serie de encuestas, Doris Ascencio, egresada de la maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos del (ICTA) en la UN, definió a la especie *Tetragonisca angustula* como la abeja con mejor producción de **miel** y con mayor cantidad de nidos y distribución en los departamentos de Huila, Santander, Boyacá, Antioquia, Caldas y Meta, lo cual se enfoca en el segundo objetivo de la investigación: conseguir una abeja de alta productividad promisoría para el país.



Foto: Agencia de Noticias UN

A raíz de lo anterior, y mediante el análisis de la especie -desarrollo, forma de vida y nidos-, los investigadores pudieron hacer observaciones de la estructuración de sus potes (cavidad donde almacena la **miel** o el pan de abejas), caracterizándolos por tipos, cantidad, volumen y propiedades, señala *Agencia de Noticias UN*.

Así, el estudio encontró cuatro tipos de potes, que por primera vez se estandarizaron con especies de abejas sin aguijón, con el fin de establecer los tiempos de sus cosechas y permitiendo identificar cuándo está en descomposición.

En ese sentido, Ascencio explicó que con los datos de cosecha y los tiempos para determinar cuándo obtener la **miel** madura, se evaluaron las características fisicoquímicas del producto.

“Hallamos que no es una **miel** sensible como la de la *Apis mellifera*, la cual marca el proceso de envejecimiento dejando notar su actividad de diastasa (actividad enzimática) y hmf (hidroximetilfurfural)”, detalló añadiendo que los parámetros fisicoquímicos no cambian a través del tiempo en la **miel** de la *Tetragonisca angustula*, razón por la cual no se sabe cuándo está en descomposición.

De este modo y mediante el seguimiento a tres tipos de cosechas, los investigadores encontraron clostridium por manejo (patógeno), un indicador de que no es un producto apto para el consumo, ya que ocasiona diarrea y cólicos estomacales a quienes lo ingieren.

Según la experta, esta situación se presenta debido a la contaminación cruzada dentro del meliponario, es decir, se da por la relación entre abejas y hombre, por lo cual es necesario un tratamiento poscosecha por parte del productor.

A raíz de lo anterior, los investigadores diseñaron una colmena que ayudará al meliponicultor (criadores de abejas sin aguijón) a manipular los potes sin tener contacto con las manos, hecho que mejorará la calidad de la **miel**.

Y es que estas **mieles** tienen ventajas que han sido aprovechadas desde la antigüedad para curar terigios y fortalecer la matriz de mujeres con partos recientes. Además, sus características antioxidantes y parámetros fisicoquímicos con presencia de minerales representan una fortaleza al momento de su comercialización.

Actualmente, los departamentos productores generan cerca de 395 kilos anuales de **miel**, cantidad que puede optimizarse a través de un buen manejo, ya que las abejas presentan una alta adaptabilidad a zonas geográficas entre 0 y 2.000 metros sobre el nivel del mar.

“Este es un producto tradicionalmente muy apetecido, aunque todavía no cuenta con un desarrollo que garantice un consumo seguro, lo que hace necesario un proceso de conservación que debe estar identificado en etiquetas visibles al público”, dijo Ascencio destacando que esta **miel** presenta un alto contenido en levaduras por lo que no puede tener la misma norma 1273 de la *Apis mellifera*.

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)