



ORIGEN BOTÁNICO DE LA MIEL Y LA INFLUENCIA EN SUS PROPIEDADES

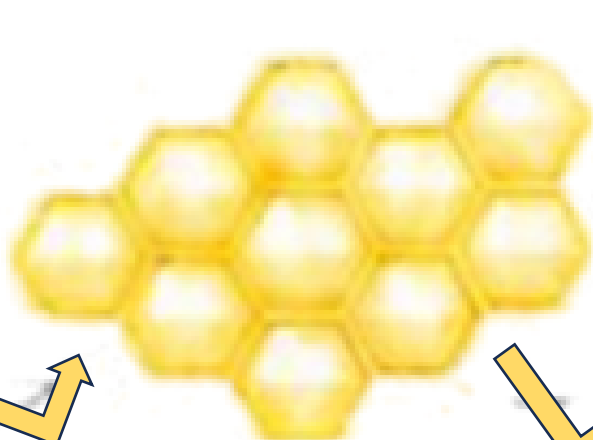
De las flores a la miel: la naturaleza define la calidad

1 ¿CUÁL ES EL ORIGEN BOTÁNICO DE LA MIEL?

La miel es producida por las abejas principalmente, a partir del néctar o mieladas de las plantas, que ellas recolectan, transforman y almacenan en la colmena.



Abejas recogiendo néctar



Lo transforman en miel añadiendo enzimas propias.



Recursos florales determinan las propiedades

2 TIPOS DE MIEL

Análisis polínico ayuda en la identificación del origen botánico

MONOFLORAL



- Predomina el néctar de una especie vegetal
- Aroma, sabor y propiedades diferenciadas
- Incluye mieles de flores y mielatos

MULTIFLORAL



- Néctar no es predominante de una especie sino de varias
- Sabor, color y propiedades varían según lugar y estación

3 ¿CÓMO INFLUYEN LAS PLANTAS EN LAS PROPIEDADES?

⚙️ **Composición característica:** Tipo botánico influye en componentes antioxidantes, minerales y otras sustancias bioactivas

⚙️ **Perfil sensorial:** El perfil sensorial de las mieles (color, aroma y textura) está determinado por su origen botánico

⚙️ **Cristalización:** Proceso natural influenciado por el origen botánico



MIELES CLARAS

MIELES OSCURAS



Cada recurso apícola genera una huella de miel única

4 ALGUNOS PERFILES DE MIELES SEGÚN SU ORIGEN FLORAL



MIEL DE CASTAÑO

Castanea – Fagaceae

Color ámbar a ámbar oscuro
Aroma a madera

Dulzor matizado por notas saladas y amargas
Baja velocidad de cristalización



MIEL DE BREZO

Erica – Ericaceae

Color de ámbar rojizo a ámbar oscuro
Intenso aroma vegetal con notas florales
Sabor amargo que palia la percepción dulce
Elevada velocidad de cristalización



MIEL DE EUCALYPTO

Eucalyptus – Myrtaceae

Color ámbar
Perfil vegetal aromático con notas ceras
Dulzor influenciado con matices ácidos
Baja cristalización



MIEL DE LAVANDA

Lavandula – Lamiaceae

Color extraclaro a ámbar claro
Ricas en componentes aromáticos florales
Equilibrio dulce-ácido con aroma floral intenso y matices afrutados
Fina cristalización



MIEL DE AZAHAR

Citrus – Rutaceae

Color ámbar claro
Aroma fresco cítrico y floral
Dulce y ácido con sabor afrutado
Velocidad de cristalización media



MIEL DE TOMILLO

Thymus – Lamiaceae

Color entre ámbar y ámbar rojizo
Aroma animal intenso y matices lácticos
Dulce con matices especiados
Velocidad de cristalización media

