

Miel y productos de colmena

El laboratorio de Control de calidad de la miel y los productos apícolas del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València es el único de estas características en la Comunidad Valenciana, y de los pocos existentes en España, capaz de ofertar un amplio servicio analítico y desarrollar actividades de I+D+i enfocadas hacia la resolución de los problemas reales de dicho sector.

Ejemplos de aplicaciones

- Determinación de la influencia de las condiciones térmicas en la calidad de la miel.

- Aplicación de técnicas rápidas en el análisis de residuos en miel.

- Determinación de la legitimidad y diferenciación de los productos apícolas en términos de trazabilidad geográfica y botánica.

- Caracterización de mieles monoflorales.

- Calidad en cera y propóleo.

- Desarrollo de un producto a base de miel y cacao (*Melicao*, con patente en explotación).

Descripción

El sector apícola juega un papel fundamental en la producción y comercialización de miel y otros productos de la colmena, así como en el mantenimiento de los ecosistemas terrestres y la biodiversidad, por la implicación de las abejas como agentes polinizadores.

Conscientes de la necesidad de proveer servicios analíticos y resolver los problemas del sector, desde el laboratorio de Calidad de la Miel y los Productos Apícolas del IIAD centramos nuestra actividad en el campo de la miel y los productos de la colmena.

El laboratorio cuenta con una amplia oferta analítica para determinar:

- Origen botánico y geográfico: análisis polínico, perfil de aromas, sensorial, metiltranilato, etc.
- Parámetros físico-químicos: humedad, HMF, color, conductividad, actividad enzimática, azúcares, antioxidantes, etc.
- Análisis de residuos: sulfamidas, antibióticos, pesticidas, etc.
- Análisis microbiológicos.

Así mismo, también ofrecemos al sector apícola asesoramiento en la implantación de sistemas de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria (APPCC, IFS, BRC, etc.).

En cuanto a la actividad investigadora, nuestras principales líneas de investigación son:

- Innovación orientada a la mejora la calidad y la seguridad de la miel y de los productos apícolas, tanto en producción primaria como en la posterior industrialización (trazabilidad, tratamientos térmicos, tiempos de residencia, etc.).
- Estudio de la autenticidad de los productos de la colmena en base a la detección de adulteraciones y la verificación de la procedencia botánica y geográfica. Para ello, disponemos de avanzadas técnicas cromatográficas y nuevas tecnologías basadas en: matrices de sensores de cuarzo de alta resolución para *high-throughput screening*, técnicas avanzadas de *Inspección Visual Automática*, sensores metálicos, etc.
- Desarrollo de productos innovadores en base miel.

Además, el laboratorio forma parte de un grupo de expertos a nivel nacional coordinado por el Ministerio de Agricultura para fijar criterios científicos que permitan legislar los requisitos de la monofloralidad de las mieles españolas.

Ventajas de la oferta

- ✓ Oferta analítica y de investigación concreta para el sector apícola (producción primaria e industria de transformación).
- ✓ Accesibilidad a gran variedad de tecnologías del sector altamente específicas y precisas.
- ✓ Capacidad de colaboración con otros grupos de investigación para resolver los problemas desde una perspectiva multidisciplinar (CI2B, COMAV, ai2, IDM, DIE, etc.)



Contacto

Email: iiad@upv.es

Dirección:

Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)
Universitat Politècnica de València
Camino de Vera s/n
Edificio 8E, bloque F
(cubo morado), 3ra pl.
46022 – València

Web: www.iiad.upv.es