



APIS NATURAE

piccole gocce
di consapevolezza

IMPARIAMO A CONOSCERE IL MIELE.

Il miele è una sostanza molto complessa e ancora non del tutto conosciuta; i suoi componenti non ci sono completamente noti. La materia prima che le api utilizzano per la produzione del miele è il nettare dei fiori o la melata. Il nettare è secreto dal nettare dei fiori e viene utilizzato dalle piante per attirare le api e favorire l'impollinazione. La melata, invece, è raccolta dalle api direttamente su alcune piante, e la sua origine, è legata all'intervento di insetti che si nutrono di linfa. Il miele che se ne ricava risulta più scuro, ma non del tutto paragonabile a quello di nettare, sia dal punto di vista nutrizionale che organolettico, anzi, per l'alto contenuto di sali minerali presenti, è addirittura da considerare superiore. Il miele è in massima parte costituito da zuccheri semplici - fruttosio e glucosio, circa in parti uguali (media 70%), altri zuccheri (8%, quali saccarosio, maltosio, meliziosio, ecc.), acqua (17%), sali minerali (0,6%) e, in piccolissime quantità, enzimi, vitamine, sostanze aromatiche, ecc.



Il miele sia liquido che cristallizzato (di consistenza dura), deve essere perfettamente omogeneo, mai **“separato in fasi”** (con una parte liquida superiore ed una solida in basso), che denota un miele

Come si deve presentare.

vecchio, mal conservato oppure con umidità eccessiva. La cristallizzazione, quando avviene spontaneamente, interessa tutta la massa che diviene dapprima opaca e molle, poi sempre più compatta. Tuttalpiù il prodotto può presentare alcune macchie bianche che si possono notare in prossimità del vasetto di vetro; esse sono dovute ad una repentina cristallizzazione e contrazione della massa del miele che si “scolla” dalle pareti del vasetto, provocando queste chiare striature.



Il miele, quando viene estratto dai favi, è liquido e si mantiene tale fino ai primi freddi, dopo di che, data la sua natura di soluzione sovrasatura di zuccheri, comincia a cristallizzare in una massa più o meno compatta. La velocità di cristallizzazione è regolata, oltre che da temperatura ed umidità, soprattutto dalla quantità di glucosio, che è uno zucchero molto insolubile. Se questo zucchero è poco presente, come nel caso del miele di acacia (*Robinia pseudoacacia*), di castagno o di melata, i mieli cristallizzano molto lentamente. Quando in commercio si trova il miele liquido, allora, le alternative sono poche: . è stato estratto dai favi da poco tempo; . è miele di acacia, castagno o melata (ma in etichetta sarà riportato); . oppure è stato scaldato, forse pastorizzato. La pastorizzazione è un trattamento tecnologico che prevede il riscaldamento del miele per alcuni minuti (6-7 minuti) ad una temperatura intorno ai 72-78 C°. Questa procedura mantiene il miele liquido più a lungo ma ha un effetto negativo sulla qualità, da quelle sensoriali, all'inattivazione di alcune sostanze termolabili.

Il miele, per propria natura, si mantiene abbastanza bene. Ma deve anche essere conservato correttamente (da parte dell'apicoltore, del negoziante e/o dallo stesso consumatore) in un luogo fresco, asciutto e riparato dalla luce. Il termine di conservazione è di solito intorno ai due anni ma è comunque un alimento da "consumarsi preferibilmente entro". Il miele comunque più giovane è meglio è.

Quanto tempo si conserva.

APIS NATURAE

www.apisnaturae.com