



## Salamanca analiza la calidad de la miel y su proceso de producción

E. A. S.  
SALAMANCA

La Facultad de Farmacia de la Universidad de Salamanca acogió ayer una Jornada Apícola en el que científicos, técnicos y expertos han explicado conceptos acerca del control de calidad y de las buenas prácticas que se llevan a cabo en este sector. José Sánchez Sánchez, investigador del Departamento de Botánica de la institución académica salmantina, ha asegurado que la calidad de la miel no tiene que ver con la ali-

mentación de la abejas, sino más bien con su procesado posterior, incluyendo el uso que hace el consumidor, y que los controles científicos garantizan que no llegan al producto final elementos contaminantes.

“Que unas abejas vayan a unas plantas o a otras le confiere características determinadas y muy concretas a algunas mieles, pero todas pueden tener una calidad exactamente igual”, ha afirmado el experto. “Si tenemos colmenas en una plantación de euca-



Una mujer extrae miel de una de sus colmenas.

liptos, las abejas van a las flores y obtendremos miel de eucalipto con unas características muy

determinadas; y si analizamos la calidad de esta miel, puede ser buena. Del mismo modo, otras

abejas pueden estar en un campo de girasol y sucede lo mismo, pero las dos variarán en color, en olor y en sabor aunque tengan la misma calidad”, agrega.

### Cuestión de calidad

El grupo de investigación de José Sánchez Sánchez está especializado en el análisis de estas cuestiones, análisis que pueden ser físico-químicos, microbiológicos y sensoriales que resultan “imprescindibles para poder controlar la calidad de la miel”. El aspecto sensorial es determinante, puesto que las personas con la formación adecuada pueden apreciar por medio de los sentidos las cualidades del producto apícola, según explica. ||