



EL RINCÓN DE LA CIENCIA



Estefanía Sánchez, miembro del grupo de Palinología y Conservación Vegetal de la Universidad, con la muestra de colores de la miel, tanto líquida (izda.) como sólida. | BARROSO

El Pantone de la miel

El laboratorio de José Sánchez elabora por primera vez una escala para clasificar el producto apícola por el color, tanto en su estado sólido como cristalizado, faceta fundamental para su comercialización

B.H. | SALAMANCA

JOSÉ Sánchez, investigador y director del Centro de Investigación Hispano-luso de Investigaciones Agrarias (Ciale), ha cubierto una carencia en el mundo de la apicultura con su escala de colores para clasificar las mieles, una herramienta que ha nacido tras más de 20 años de trabajo y experiencia acumulada en este campo. Del mismo modo que la empresa americana Pantone creó el Pantone Matching System (un sistema de identifica-

ción, comparación y comunicación del color para las artes gráficas), el equipo de José Sánchez ha completado la "paleta" de color de la miel hasta catalogarla en 10 tonos diferentes con los que determinar si una producción es de roble, de encina, de eucalipto o de cantueso, por ejemplo.

Junto a Estefanía y Silvia Sánchez ha elaborado muestras de los diferentes tonos tanto en estado líquido como cristalizado. "Cuando la miel se solidifica no solo cambia su estado, sino que el color se modifica con-

siderablemente, ya que en general se vuelve más blanca. La de encina y la de roble pasan de un color "verdoso" oscuro a un pardo clarito", apunta José Sánchez, quien subraya que Silvia Sánchez ha sido la responsable fundamental de la escala cristalizada.

Se trata de una aportación que no se ha publicado aún en revistas científicas y que, en el caso de las mieles sólidas, no existía precedente. Es un instrumento muy útil tanto para los compradores como para los productores, "debido a que las

transacciones comerciales se ejecutan principalmente teniendo en cuenta el color", apunta el investigador. "Los apicultores suelen conocer bien el color de las dos o tres mieles que producen, pero les faltan conocimientos de otras variedades. En cuanto a los compradores, miran mucho las tonalidades para mezclarlas y obtener el color más atractivo para el consumidor", subraya.

El "arco iris" de la miel no tiene azules, ni verdes claros ni rojos puros, "se mueve más en el blanco agua, casi transparen-

te, virando a través de pardos rojizos hasta los pardos oscuros y el negro", apunta el investigador. Curiosamente los colores de cada tono se consiguen mezclando diferentes alimentos en proporciones adecuadas. Las variedades de miel que se mueven en la gama más oscura son la de encina, de roble y de brezo. Los tonos rojizos los acaparan más la miel denominada de mil flores, tomillo, eucalipto y espliego. La de cantueso es más clara, mientras que en los tonos casi transparentes se incluye el romero y el azahar.