

# El 5% de miel es consumido por el mercado interno: en Valle de Uco hay dos salas de extracción

21 julio, 2023



La miel argentina llega a 25 destinos, como Estados Unidos, Alemania, España y Japón. La venta a granel representa el 95%. El desafío es darle valor agregado a este alimento de alta calidad nutritiva. Cómo incorporar la miel en la dieta diaria y cuáles son sus beneficios.

Con más de 100.000 colmenas y más 1,3 millones de kilos de miel, Mendoza cuenta con unos 570 productores declarados, según el Consejo Asesor Apícola de Mendoza, entidad que trabaja con la provincia, a través de la Dirección de Ganadería, que también integra este grupo de trabajo público – privado.

Los datos posicionan a Mendoza en sexto lugar, después de

Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y La Pampa. Un punto común a todas las provincias argentinas es que el 95% se vende a granel al exterior. Es decir, que sólo el 5% es consumido por el mercado interno.

Pese a que Argentina es considerada el segundo país exportador y tercer productor de miel, a escala global, menos del 1% se vende fraccionado con destino al exterior. Por lo cual, el desafío es el valor agregado: envasar y vender fraccionado, para también generar puestos de trabajo a escala local.

Según el Departamento Apícola, de la Dirección Provincial de Ganadería, en Mendoza hay 21 salas de extracción habilitadas para exportar, distribuidas en San Rafael (7), **Tunuyán (2)**, **San Carlos (2)**, Rivadavia (1), Lavalle (4), Malargüe (1) y General Alvear (4).

Pese a que hay mucho por hacer, la tendencia se presenta positiva y en ascenso. En los primeros seis meses de este año, Argentina exportó a granel a 25 destinos, 33.923 toneladas (33.923.250,79 Kg.) de miel, por un valor FOB de USD 93.447.836,24. Así, en 2023, ya se obtuvieron divisas equivalentes al 60% de todo 2022 y al 64% del 2021. Otro dato alentador es que comenzaron las exportaciones de miel envasada a tres países: Bolivia, Estados Unidos y Paraguay.

Estados Unidos recibe el 62% de las exportaciones, mientras que a Alemania llega el 13,48% y en tercer lugar la miel argentina desembarca en España (9,27%), a lo que le sigue Japón con 4,18%. Estos son los principales destinos, aunque también llega a Bélgica, Suiza, Francia, Portugal, Países Bajos, Indonesia, Israel, Reino Unido, Marruecos, Arabia Saudí, Malasia, Austria, Italia, Irlanda, Suecia, Polonia, Australia, Libia, Dinamarca, Filipinas y Bolivia.

**Mieles oscuras, consorcio y precios**



Entre las últimas acciones, algunos miembros del Consejo Apícola de Mendoza integran un nuevo consorcio exportador, para desembarcar en Emiratos Árabes con mieles de color oscuro, porque son las más buscadas en ese mercado y se puede obtener una ganancia del 42% superior al mercado interno.

Este proyecto se impulsa junto a dos empresas más: una de Córdoba y otra de Escobar, provincia de Buenos Aires.

A modo de referencia, el tambor de 300 kilos de miel se paga, en el mercado local, unos \$315 por kilo. Al colocar ese mismo producto en un mercado internacional es posible recibir 2,8 dólares por kilo: más del 40% del valor del mercado interno.

### **Beneficios y propiedades nutricionales**



- Contiene enzimas que le otorgan poder antiséptico y bactericida que, junto a su poder endulzante, hacen que sea un excelente cicatrizante.
- Constituye una fuente natural de antioxidantes, los cuales pueden contribuir a reducir el riesgo de enfermedades del corazón, sistema inmune, cataratas y diferentes procesos inflamatorios.
- Se aconseja su consumo en deportistas porque permite una rápida recuperación frente al esfuerzo físico.
- **La miel ha sido considerada una de las medicinas más antiguas y en muchas culturas fue utilizada como medicamento para curar múltiples afecciones.** El uso de la miel tiene sus raíces en los primeros asentamientos humanos que se conocen por registros de descubrimientos arqueológicos, que datan de 7000 a.C. También se sabe que hay mención escrita en tablillas Sumerias (tablillas escritas en la lengua de una antigua ciudad llamada Sumaria), que están fechadas aproximadamente entre los años 2100-2000 a.C. En éstas se menciona el uso que se

le daba a este producto por sus características nutricionales como medicinales.

## **Variedades**

Hay gran variedad de mieles con diferentes aromas, colores y sabores, y depende de su origen botánico. Los azúcares son los componentes que le dan el sabor. Por lo general, la miel que tiene un alto contenido en fructosa es más dulce en comparación con la que tiene elevado contenido en glucosa.

- El color de la miel varía desde extremadamente clara, pasando por tonos ámbar y llegando a ser casi negra. Esto se relaciona con el contenido de minerales, polen y compuestos volátiles que son responsables del aroma. Las mieles más oscuras tienen un mayor contenido de fenoles que le otorga un mayor poder antioxidante.
- El aroma y sabor de la miel están relacionados con el néctar de las flores que visitaron las abejas

## **Composición química**



Recordemos que es un alimento compuesto en su mayor parte por azúcares y también contiene:

**Hidratos de carbono:** 75-80%. Los azúcares principales son la

fructosa (aprox. 35-40%) y glucosa (aprox. 30-35%). Otros azúcares presentes son: disacáridos como la sacarosa (aprox. 5-10%), la maltosa, y el trisacárido melecitosa.

**Agua:** Entre 15-20% del peso del producto. **Proteínas:** hasta 0,40%.

**Minerales:** Los porcentajes de minerales que contiene la miel varían de acuerdo con los minerales que poseen las flores. Las más oscuras, tienen sabor más fuerte y suelen ser más ricas en hierro, según numerosos estudios presentan una cantidad extensa de elementos traza como zinc, molibdeno, yodo. Además, contienen hasta un 1% de potasio, calcio, sodio, magnesio, silicio, fósforo.

**Vitaminas:** Aporta vitaminas del grupo B tales como tiamina, niacina, riboflavina, ácido pantoténico, piridoxina y biotina, además de ácido ascórbico o vitamina C. Todas ellas resultan de suma importancia para la nutrición. A menos que se caliente, la miel logra preservar su contenido vitamínico durante todas las etapas de elaboración (cosecha, almacenamiento y preparación de la miel) manteniendo sus niveles constantes hasta la obtención del producto final.

### **Cuidados para la conservación**

Para que la miel mantenga sus características debe **ser conservada en un envase hermético, y almacenada en un lugar fresco, seco y alejado de la luz.** Es propensa a ser colonizada por todo tipo de levaduras y mohos que pueden fermentar los azúcares y como consecuencia, producir cambios en el sabor, color y olor de la miel. Sin embargo, si se conserva adecuadamente, el ph ácido y la alta concentración de azúcar previenen posibles contaminaciones. La **temperatura óptima de conservación varía entre los 18° a 24°, con una humedad que no supere el 18%.**



***Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza***