

Caracterización de mieles del bosque de caldén pampeano.

Tamame, M.A.¹; Brun, J.²; Morete, M.²; Paredes, S.³; Felice, G.³; Tobal, N.⁴; Urretavizcaya, M.⁴; Audisio, S.⁴; Paesani, B.²; Fernández, J.³ y Schall, F.²

¹UNLPam. Universidad Nacional de La Pampa. Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

atamame@exactas.unlpam.edu.ar

²INTI. Instituto Nacional de Tecnología Industrial

³INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

⁴Ministerio de la Producción, Gobierno de La Pampa

RESUMEN

Argentina es un destacado productor y exportador de miel a nivel mundial, y La Pampa está entre las cinco provincias con mayor producción. La actividad apícola en el bosque de caldén genera mieles particulares dado que existe menor disturbio antrópico y las abejas recolectan néctar de vegetación nativa. Desde el año 2020, un trabajo interinstitucional entre INTI, INTA, Ministerio de la Producción y UNLPam pretende caracterizar las mieles provenientes del bosque de caldén desde el punto de vista botánico, químico y sensorial para brindar información a los productores. Se recolectaron 65 muestras de miel de 4 temporadas y fueron analizados parámetros fisicoquímicos como color, humedad, pH y acidez. Se identificó el origen botánico mediante análisis polínico, y un panel sensorial entrenado evaluó su apariencia, textura, olor y sabor. Las mieles presentaron en promedio color ambar claro, pH 4, acidez 18 y humedad 13. Según la evaluación sensorial fueron sólidas, heterogéneas y opacas, dulzor medio ligeramente ácidas, aroma cálido acaramelado, olor cálido con notas frutales y vegetales. Según el origen botánico predominó el uso de piquillín, molle, caldén, mostacillas, vicia y eucalipto. Se realizaron charlas, talleres y exposiciones para difundir los objetivos y resultados preliminares, resta analizar la última cosecha.

Palabras clave: miel, polen, La Pampa, sensorial, fisicoquímica.

Characterization of honeys from the pampean caldén forest

ABSTRACT

Argentina is a leading producer and exporter of honey worldwide, and La Pampa is among the five provinces with the highest production. Beekeeping in the caldén forest produces unique honeys given that there is less human disturbance and the bees collect nectar from native vegetation. Since 2020, an interinstitutional collaboration between INTI (National Institute of Statistics and Census), INTA (National Institute of Technology), the Ministry of Production, and UNLPam (National University of La Pampa) has aimed to characterize honeys from the caldén forest from a botanical, chemical, and

sensory perspective to provide information to producers. Sixty-five honey samples were collected from four seasons, and physicochemical parameters such as color, moisture, pH, and acidity were analyzed. The botanical origin was identified through pollen analysis, and a trained sensory panel evaluated its appearance, texture, odor, and flavor. The honeys averaged a light amber color, pH 4, acidity 18, and moisture content 13. Sensory evaluations showed them to be solid, heterogeneous, and opaque, with a medium sweetness and a slightly acidic flavor, a warm caramel aroma, and a warm scent with fruity and vegetal notes. Based on botanical origin, the predominant use was piquillín, molle, caldén, mostacilla, vicia y eucalipto. Talks, workshops, and exhibitions were held to disseminate the objectives and preliminary results; the latest harvest remains to be analyzed.

Keywords: honey, pollen, La Pampa, sensory, physicochemical.