

## RESUMEN

Autor [Estrada Jiménez, J.E.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título [Procesamiento y vida en anaquel de miel de abejas peruanas](#)  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

[Q02. E88 - T](#)

EN PROCESO

Descripción 44 p. : 4 fig., 8  
cuadros, 21 ref.  
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo  
Monográfico (Ing  
Ind Alimentarias)

Bibliografía Facultad :  
Industrias  
Alimentarias

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [MIEL](#)  
[PRODUCCION DE](#)  
[MIEL DE ABEJA](#)  
[PROCESAMIENTO](#)  
[COMPOSICION](#)  
[QUIMICA](#)  
[CALIDAD](#)  
[VIDA UTIL](#)  
[APTITUD PARA](#)  
[LA](#)  
[CONSERVACION](#)  
[EVALUACION](#)  
[PERU](#)  
[VIDA EN](#)  
[ANAQUEL](#)

Nº PE2017000652 B /  
estándar M EUV Q02; J11

## RESUMEN

La apicultura en el Perú, en la mayoría de casos, es una actividad complementaria a la actividad agrícola principal, constituyéndose en una fuente secundaria de ingresos para las familias del ámbito rural. La apicultura es la ciencia de la crianza de abejas de la especie *Apis mellifera* con el fin de obtener productos de la colmena como la miel, el polen, los propóleos, pan de abejas, cera, jalea real y larvas, entre otros. Esta actividad es de las pocas actividades productivas en las que una mayor producción implica un mayor beneficio para el medio ambiente. Ya que la apicultura se sustenta en que las abejas visitan diferentes fuentes florales con el fin de obtener el polen y el néctar con el que elaboran la miel, y al realizar esta actividad ayudan en la polinización de una gran variedad de especies vegetales silvestres y cultivadas (MINAGRI, 2015). Debido a la poca información que se tiene sobre la industrializar y comercializar la miel de abeja la presente monografía busca aportar información para el procesamiento de la miel de abeja a nivel industrial mediante procedimientos estandarizados, generando un valor agregado en la miel de abeja, describiendo los efectos en la características de la miel de abeja después de la aplicación de tratamiento térmico para su procesamiento, teniendo como indicador de calidad HMF (Hidroximetilfurfural) y también plantea el diseño de un estudio de vida acelerado para la miel de abeja en anaquel usando como parámetros la actividad de la diastasa, Hidroximeilfurfural, y el color.

## **ABSTRACT**

Apiculture in Peru, in most cases, is a complementary activity to the main agricultural activity, constituting a secondary source of income for families in rural areas. Beekeeping is the science of raising bees of the species *Apis mellifera* in order to obtain products from the hive such as honey, pollen, propolis, bee bread, wax, royal jelly and larvae, among others. This activity is one of the few productive activities in which greater production implies a greater benefit for the environment. Since beekeeping is based on the fact that bees visit different floral sources in order to obtain the pollen and nectar with which they make honey, and when doing this activity they help in the pollination of a great variety of wild and cultivated plant species (MINAGRI, 2015). Due to the little information that is available about the industrialization and marketing of honey, the present monograph seeks to provide information for the processing of bee honey at the industrial level through standardized procedures, generating an added value in honey, describing the effects on the characteristics of honey after the application of heat treatment for processing, taking as a quality indicator HMF (Hydroxymethylfurfural) and also proposes the design of an accelerated life study for honey on the shelf using as parameters the activity of the diastase, Hydroxymethylfurfural, and the color.