

RESUMEN

Autor [Romero Quispe, A.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Caracterización de mieles de abeja (*Apis mellifera* Lin) en bosques secundarios de 6 localidades de Coronel Portillo, Ucayali**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q04. R65 - T	USO EN SALA
Descripción	159 p. : 25 fig., 14 tablas, 127 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	MIEL DE ABEJA PROPIEDADES FISICOQUIMICAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS ANALISIS ORGANOLEPTICO ANALISIS MICROBIOLOGICO TECNICAS ANALITICAS ZONA TROPICAL BOSQUE SECUNDARIO METODOS ESTADISTICOS EVALUACION PERU CORONEL PORTILLO (PROV) REGION UCAYALI	
N° estándar	PE2018000211 B / M EUVZ Q04	

El objetivo de esta investigación fue la caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de las mieles de abeja (*Apis mellifera* L.), producida en seis zonas representativas de bosques secundarios de Campo Verde y Pucallpa (Nueva Requena, Santa Rosa, Palmeras del Ucayali, San Pedro, Hierbas Buenas y Señor de los Milagros). Los valores medios de las principales características físico-químicas fueron los siguientes: conductividad eléctrica 0,183 mS/cm, índice de refracción 1,4905 a 20 °C, grados Brix 79,58 por ciento, humedad 18,4 por ciento, sólidos totales 81,60 por ciento, azúcares reductores 65,99 por ciento, sacarosa aparente 4,10 por ciento, acidez libre 36,13 meq/kg, pH 3,88, cenizas 0,15 por ciento, hidroximetilfurfural 45,76 mg/kg e índice de diastasa 29,45 ID. Estos indican que la mayoría de mieles cae dentro de los rangos permitidos por las normas de calidad nacionales e internacionales, a excepción de las mieles provenientes de la localidad de Hierbas Buenas que presenta un bajo porcentaje de azúcares reductores 62,70 por ciento; mientras que las localidades de San Pedro con índice de sacarosa de 5,16 por ciento y la localidad de Santa Rosa con acidez libre de 51 meq/kg presenta valores por encima lo recomendado. Se encontró que la actividad de la glucoxidasa se ubica entre «regular» y «abundante», con una media de «abundante». Las características microbiológicas mostraron que «no existe» contaminación microbiana y de acuerdo a las características sensoriales (apariencia general, sabor y consistencia) recibió un calificativo de «bueno».

Abstract

The objective of this research was the physical-chemical, microbiological and sensorial characterization of bee honeys (*Apis mellifera* L.), produced in six zones representative of secondary forests of Campo Verde and Pucallpa (Nueva Requena, Santa Rosa, Pallares del Ucayali, San Pedro, Hierbas Buenas and Señor de los Milagros). The average values of the main physicochemical characteristics were the following: electrical conductivity 0,183 mS/cm, refractive index 1,4905 at 20 °C, Brix degrees 79,58 percent, humidity 18,4 percent, total solids 81,60 percent, reducing sugars 65,99 percent, apparent sucrose 4,10 percent, free acidity 36,13 meq/kg, pH 3,88, ashes 0,15 percent, hydroxymethylfurfural 45,76 mg/kg and diastase of 29,45 ID. These indicate that the majority of honeys fall within the ranges allowed by national and international quality standards, with the exception of honeys from the town of Hierbas Buenas, which has a low percentage of reducing sugars; 62,70 percent; while the localities of San Pedro with sucrose index of 5,16 percent and the locality of Santa Rosa with free acidity of 51 meq/kg presents values above the recommended. It was found that the activity of glucoxidase was between «regular» and «abundant», with an average of «abundant». The microbiological characteristics showed the «absence» of microbial contamination and according to the sensory characteristics (general appearance, taste and consistency) the honey was described as «good».