hoyxhoy
hoyxhoy.cl

Fecha: 07/08/2025 Audiencia: 251.974 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $708.870 Tirada: 82.574 Frecuencia: 0
Vpe pág: $1.734.450 Difusión: 82.574
Vpe portada: $1.734.450 Ocupación: 40,87%

SHUTTERSTOCK

El sabor y el color de la miel varía según las plantas de las que se alimentan las abejas.

MAURICIO RONDANELLI, BIÓLOGO DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN:

"El mejor cuidado a las abejas es que plantemos flores"

Consumo de miel en Chile creció 12% entre 2021 y 2024. Académicos solicitaron a la comunidad proteger el entorno.

V. Barahona

El Día Nacional de la Miel fue instaurado por la exPresidenta Michelle Bachelet, en 2009, para destacar la importancia de la apicultura en Chile e incentivar el consumo de miel, calificada como un súperalimento debido a que contiene "vitaminas, azúcares de buena calidad, enzimas y minerales", junto con "potencialidades desde el punto de vista antibacteriano", por lo que es usada para tratamientos en la piel, señalaron ayer académicos de la Universidad de Concepción (UdeC).

El doctor en Ciencias Biológicas, Mauricio Rondanelli, ha dedicado una década al estudio de mieles como la de quillay de Yumbel, o de guindo santo de Alto Biobío, junto a algunas multiflorales de Santa Bárbara. "Tenemos su composición polínica y sus parámetros fisicoquímicos, y estamos abocados ahora a entrar en el mundo de las determinaciones de los estudios de actividad biológica. Capacidad antioxidante, enzimática, antimicrobiana o antibacteriana".

Esta búsqueda comienza con la idea de que "si tenemos una planta que tiene ciertas propiedades biológicas, estas debieran ser transferidas a la miel, y efectivamente los análisis demuestran que en la gran mayoría de los casos en las mieles que hemos estudiado hasta ahora existe una transferencia, y por supuesto también se verá reflejado en el color, la densidad, y cuando hacemos los análisis de polen se va a ver reflejado en la composición polínica".

Cada miel representa de esta forma a la flora de la región en la que fue producida, algo que cobra importancia "sobre todo en este tiempo en donde el cambio climático les está jugando a las abejas una muy mala pasada, porque como ha cambiado el clima, cambian las floraciones, y si cambian las floraciones, cambia la dieta de la abeja. La abeja no entiende lo que está pasando, entonces ya no puede producir lo mismo, tiene que elegir otro tipo de alimentos, algunos que no le hacen tan bien".

Esto luego repercute en la alimentación humana en forma cada vez más masiva, ya que entre 2021 y 2024 el consumo per cápita de miel en Chile aumentó un 11,92%, según la Federación Red Apícola Nacional. A esto se añade que en el país hay más de 11.000 apicultores.

En el portal redapicolachile.cl/consuma-miel/ se pueden descargar recetas con este súperalimento, además de reseñas sobre los otros productos de la colmena, como el propóleo y la jalea real.

"Creo que el mejor cuidado a las abejas es que plantemos flores", afirmó Rondanelli, debido a que cerca del 80% de los frutos provienen de la polinización, motivo por el cual la protección del ser humano -y su dieta- a estos insectos debe ser mutua y vigilante con el uso de pesticidas.