

ACTUALIDAD

Destacan valor científico y productivo de la miel chilena

En el marco del Día Nacional de la Miel, celebrado el pasado 6 de agosto, la Universidad de O'Higgins (UOH) relevó la importancia de este producto y sus derivados, tanto desde la mirada científica como desde la dimensión productiva y territorial.

"La miel tiene muchísimas propiedades, no solo nutricionales, sino también terapéuticas. A través de la investigación científica podemos avalar todas estas

características", afirmó la Andrea Müller, académica del Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3).

La especialista agregó que el consumo de miel en Chile sigue siendo considerablemente bajo, alcanzando apenas los 150 gramos por persona al año. "Debemos estimular el consumo. Relevando su importancia podemos incentivar a que más personas incorporen la miel en su alimentación cotidiana", puntualizó.



Andrea Müller lidera investigaciones sobre hidrogeles cicatrizantes, calidad de mieles y fortalecimiento de la apicultura local en O'Higgins.

Desde el Laboratorio de Farmacología que dirige, la Dra. Müller lidera dos importantes líneas de investigación. Una de ellas corresponde a un proyecto Fondecyt de inicio que evalúa el uso de hidrogeles de miel para la cicatrización de heridas en perros, mediante estudios tanto in vitro como in vivo. Paralelamente, junto a su equipo ejecuta un proyecto FIC (APIUOH) centrado en diferentes actividades, como capacitaciones y desarrollo de protocolos de análisis que permitan diferenciar mieles auténticas de aquellas adulteradas, reforzando la trazabilidad y la confianza del consumidor.

"En nuestros estudios hemos observado que la miel chilena tiene parámetros de calidad elevados. Su capacidad antioxidante y concentración de polifenoles totales se comparan, por ejemplo, con la miel de Manuka de Nueva Zelanda, reconocida a nivel mundial por sus propiedades terapéuticas", explicó la

investigadora.

Entre los principales desafíos para el rubro apícola, la Dra. Müller destacó el bajo consumo interno y la venta a granel: "gran parte de la miel chilena se exporta, principalmente a Alemania. Es fundamental incentivar el consumo interno y que los productores apuesten por el fraccionamiento, lo que les permitirá obtener un mayor retorno económico y fomentar el consumo local de un producto de excelente calidad".

"A través del proyecto FIC estamos capacitando apicultores, realizando actividades teóricas y talleres prácticos, acompañando diferentes procesos productivos. Además, trabajamos con tres unidades de mejoramiento productivo apícola que servirán como modelos replicables para otros productores, generando impactos positivos tanto económicos como ambientales en sus comunidades", concluyó la Dra. Müller.