



La miel poliflora de quillay ¿un alimento antioxidante?

Juan Carlos Plaza González
Médico Veterinario y Apicultor

La legislación chilena considera alimento o producto alimenticio a cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

La misma legislación entiende a la miel como un alimento, definiéndola como la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera*, a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre las partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

También la legislación señala que la miel se compone de azúcares (carbohidratos), predominantemente fructosa y glucosa, y otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección; de color casi incoloro a pardo oscuro; consistencia fluida, viscosa, y cristalizada, parcial o totalmente; y sabor y aromas variables según la planta de origen que derive néctar libado por las abejas.

Entonces, y sin temor de transgredir nuestra legislación como tampoco plantear bondades sin una base científica, podemos inferir que la miel poliflora de qui-

llay, proveniente del néctar floral del árbol melífero endémico en Chile “Quillaja saponaria”, presente en los sectores rural y urbano de la comuna de Los Angeles, es un alimento que puede proteger la salud y nutrición de la población de Chile que, por su color oscuro, es indicativo de la presencia de altas concentraciones de antioxidantes naturales.

Los antioxidantes son compuestos químicos que: i) neutralizan los radicales libres, moléculas químicamente inestables que se forman en el organismo durante el metabolismo celular o por la exposición a agentes tóxicos y ii) son fundamentales para reducir el estrés oxidativo, condición que se produce cuando hay un exceso de radicales libres en el cuerpo e insuficientes antioxidantes para eliminarlos; este desbalance se asocia con enfermedades crónicas, el envejecimiento humano, la contaminación ambiental y otras causas.

Se sugiere la necesidad de, entre otras, establecer líneas de investigación que cuantifiquen la calidad antioxidante de la miel poliflora de quillay de nuestra comuna y como adecuar nuestros manejos de producción apícola para lograr que nuestras mieles puedan alcanzar la categoría de miel monoflora de quillay.

NOTA: Ante las discrepancias en las ciencias de la salud por el alto contenido de fructosa y glucosa, la miel poliflora de quillay no debe ser consumida por personas diagnosticadas con diabetes.