**Estudio preliminar para la caracterización físico-química de mieles del noroeste cordobés**

Martinez, MJ (1); Aguilar, R (1); Silva, M (1); Mohn, C (2); Barberena, C (3).

(1) INTA, EEA Manfredi, Córdoba, Argentina

(2) INTA AER Deán Funes, Córdoba, Argentina.

(3) INTA AER Cruz del Eje, Córdoba, Argentina

E-mail: martinez.mariajose@inta.gob.ar

El bosque chaqueño del noroeste cordobés brinda un gran potencial melífero y diversidad de especies vegetales proveedoras de néctar y polen. En esta región la apicultura es una actividad antigua y la miel obtenida es considerada un alimento funcional por sus propiedades biológicas. El objetivo de este trabajo fue evaluar la composición fisicoquímica de las mieles del bosque chaqueño del noroeste de Córdoba. Se analizaron muestras de mieles de origen regional provenientes del Departamento Ischilín. Los parámetros físico-químicos analizados fueron: color, humedad, pH, acidez, hidroximetilfurfural y cenizas en base a la metodología oficial propuesta por IRAM. También se llevó a cabo la determinación de minerales por espectrometría de masas con plasma acoplado inductivamente por medio de un servicio provisto por UNC-ISIDSA. Las muestras analizadas presentaron una tendencia a los colores claros característico de las mieles zonales, con un valor promedio de acidez de 29,2 meq/kg. Para el caso de los resultados de humedad todos fueron menores al 18%, con un rango promedio de pH entre 3,35 y 4,19, mientras que el contenido promedio de hidroximetilfurfural fue de 5,95 mg/kg. Se encontró la presencia de los siguientes minerales en orden de concentración promedio (ppm) K (751,8), Mg (134,2), Ca (64,8), Na (28,8), B (7,4), Zn (1,3), Mn (0,53), Cu (0,19), Cr (0,06). En un 50% de las mieles analizadas se detectó trazas de Fe y en un 10% se determinó Pb (9 μg/kg) y Cd (2,8 μg/kg). Para Pb el valor es inferior al límite máximo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA) para los alimentos en general (2 mg/kg), no existiendo límites fijados para el Cd. Asimismo la concentración de Pb como de Cd halladas fueron inferiores a las establecidas (50 μg/kg y 10 μg/kg) en el Protocolo de Calidad de Miel fraccionada del Ministerio de Agroindustria de Argentina, registrando una muy baja contaminación ambiental en este estudio. Los análisis físico-químicos permitieron establecer que las mieles evaluadas constituyen un producto de calidad que cumple con las normas establecidas por el CAA y Mercosur. El siguiente trabajo brinda un antecedente relevante al agregar valor y poner a disposición del mercado este producto natural.

Trabajo realizado con fondos INTA 2019-PE-E1-I017-001. Plataforma de Innovación Territorial del noroeste de Córdoba PIT.R-62.I020-001-INTA.

Palabras claves: mieles, caracterización, valor agregado.