**Mieles de la zona del Palmar de Colón: caracterización fisicoquímica y melisopalinológica**

Núñez Martínez JG (1), Brelis LE (1,2), Seling GS (1,2), Rivero RC (1,2), Sanguinetti A (1,3,\*), Busch VM (1,2)

(1) Facultad de Bromatología, Universidad Nacional de Entre Ríos, Gral. Perón 1104, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.

(2) Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Entre Ríos (ICTAER, UNER - CONICET), 25 de Mayo790, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina.

(3) Departamento de Biodiversidad y Biología Experimental, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, Int. Güiraldes 2160, CABA, Argentina.

Dirección de e-mail: veronica.busch@uner.edu.ar

Argentina se encuentra entre los principales productores y exportadores a nivel mundial de miel las que son muy apreciadas por su alta calidad. Las propiedades organolépticas, nutricionales y hasta farmacológicas de una miel están íntimamente vinculadas con la vegetación que le da origen y muchas veces se relaciona con un origen geográfico particular. Los palmares de *Butia yatay* constituyen un recurso paisajístico y cultural indiscutible del este de la provincia de Entre Ríos. Los frutos de esta palmera son un insumo para la elaboración de productos alimenticios de distribución y comercialización regional. Sus flores son fuente de néctar y polen para *Apis mellifera*. Sin embargo, a la fecha no se han realizado estudios del aporte de sus flores en la producción de miel local y sus características. El objetivo del presente trabajo fue obtener mieles de la zona del Palmar de Colón (haciendo coincidir la recolección del néctar con la máxima floración del *B. yatay),* y evaluar sus características fisicoquímicas, reológicas y melisopalinológicas. Se colocaron 9 colmenas con alzas vacías en un palmar sometido a pastoreo en Ubajay, Entre Ríos, en octubre de 2021 de forma que el llenado del alza coincidiera con la floración de las palmeras. Se cosechó a fines de diciembre con los cuadros operculados arriba de un 80% y un rendimiento alrededor de 2,5 kg por cuadro. Se realizaron ensayos de contenido de agua (refractometría), pH, conductividad, sólidos insolubles, hidroximetilfurfural (HMF) por HPLC, polifenoles totales (Folin Ciocalteau), capacidad antirradicalaria (TEAC - ABTS) viscosidad a diferentes velocidades de rotación a 20°C, y recuentos polínicos (500 granos al azar, obteniendo los porcentajes por taxón). Los resultados obtenidos mostraron valores de contenido de agua de entre 16% y 17,6%; conductividad entre 0,769 y 1,318 mS/cm; el HMF no se detectó en las muestras (<0,1 mg/kg de miel), el análisis de las curvas logarítmicas de viscosidad en función de la velocidad de cizallamiento mostró resultados de índice de flujo menores a 1 (fluidos pseudoplásticos) y una de las muestras con n=1 (fluido newtoniano). El rango de pH fue 4,31 - 4,71 y de sólidos insolubles en agua fue 0,0561% -1,0237%. Para polifenoles totales se observaron valores de entre 513 y 959 mg ácido gálico/kg miel. En cuanto a la actividad antirradicalaria, los valores variaron entre 23,08 y 47,85 µmoles equivalentes Trolox/100 g miel. Los conteos polínicos arrojaron que en todas las muestras la suma de los porcentajes de polen proveniente de *B. yatay*, *Eryngium horridum* y de mirtáceas representaba el 90% del total, alternando la dominancia entre estas tres según la colmena. Este trabajo aporta información para la caracterización de mieles argentinas y la construcción del mapa de identidades de miel, además del posible agregado de valor y comercialización diferencial, y una futura identificación de origen.

Se agradece a la Universidad Nacional de Entre Ríos (subsidio PID 9111), al CONICET (PIP11220200100095CO) y a la EVC-CIN por la beca otorgada (Núñez Martínez Juan Gabriel).

Palabras Clave: *Butia yatay*, conductividad, origen geográfico de miel, refractometría, reología.