

La miel

by BeeAdmin - sábado, febrero 02, 2019

<https://demielesyabejas.com/la-miel/>

```
[et_pb_section fb_built="1" fullwidth="on"
_builder_version="3.19.15"][et_pb_fullwidth_header
use_background_color_gradient="on" background_color_gradient_start="#fcce00"
background_color_gradient_end="rgba(41,196,169,0)" hover_enabled="0"
title_font_size="45px" title_letter_spacing="1px" title_line_height="1.3em"
title_text_shadow_style="preset1" content_font_size="17px"
content_letter_spacing="1px" content_line_height="1.3em"
subhead_letter_spacing="1px" subhead_line_height="1.4em" title="LA MIEL Y SUS
PROPIEDADES" _builder_version="3.19.15" subhead="Lo más importante de la miel"
title_font="||||on||||" title_font_size_last_edited="on|desktop" title_font_size_phone="23px"
subhead_font="|600||||||" subhead_font_size="20px" content_font="|||||||"
title_font_size_tablet="34px"]
```

La miel es uno de los productos derivados de la colmena que más se conocen a nivel mundial, sin embargo aún hay muchas cosas que podemos aprender.

```
[/et_pb_fullwidth_header][et_pb_section][et_pb_section fb_built="1"
_builder_version="3.19.11" custom_padding="0|0px|27px|0px|false|false"][et_pb_row
make_fullwidth="on" _builder_version="3.19.11"
custom_padding="7px|0px|13px|0px|false|false"][et_pb_column type="4_4"
_builder_version="3.19.11"][et_pb_blurb title="Compra vino de miel"
url="https://www.facebook.com/vinodemieltantoyuca/" url_new_window="on" image="ht
tps://demielesyabejas.com/wp-
content/uploads/2019/02/51338546_381053352458597_8082727094968123392_n.jpg"
content_max_width="586px" _builder_version="3.19.15" header_font="|700|on||||"
header_text_align="center" header_font_size="33px" body_font="|600||||||"
background_color="#ededed" border_radii="on|20px|20px|20px|20px" hover_enabled="0"
header_font_size_last_edited="on|phone" header_letter_spacing="1px"
header_line_height="1.4em" body_font_size="16px" body_letter_spacing="1px"
body_line_height="1.6em" custom_padding="|10px||12px"]
```

Amigos, a los que le ha gustado nuestro artículo de vino de miel me han preguntado dónde lo pueden comprar, pues tenemos uno de los mejores productores del mundo.

Utiliza el código DMyAVino cuando te comuniques con ellos.

Apicola Tantoyuca es un emprendimiento que surge de manera privada, a fin de trabajar en pro del rescate de la apicultura en la región huasteca Veracruzana.

Nuestra producción es totalmente artesanal.

Teléfono de contacto es 7891011111 (Veracruz, México)

Facebook: VinoDeMielTantoyuca

```
[/et_pb_blurb][et_pb_column][et_pb_row][et_pb_section][et_pb_section fb_built="1"
_builder_version="3.19.11" custom_padding="12px|0px|27px|0px|false|false"][et_pb_row
_builder_version="3.19.11"][et_pb_column type="3_5"
_builder_version="3.19.11"][et_pb_blurb title="Cristalización de la miel"
url_new_window="on" image="http://wikicomo.es/images/Yak_prohodit_proces_kristal%
D1%96zac%D1%96ya_medu-_otrimannya-_metodi.jpg" _builder_version="3.19.15"
header_font="|700||on|||||" box_shadow_position="outer" hover_enabled="0"
content_max_width="586px" header_text_align="center" header_font_size="33px"
body_font="|600|||||||" background_color="#ededed"
header_font_size_last_edited="on|phone" header_letter_spacing="1px"
header_line_height="1.4em" body_font_size="16px" body_letter_spacing="1px"
body_line_height="1.6em" custom_padding="|10px||12px"
body_font_size_last_edited="on|phone" header_font_size_phone="22px"
header_text_color="#ff7f00"]
```

La **cristalización** es una modificación que ocurre en todas las mieles naturales, ya que al momento de la extracción lo que se obtiene son fluidos, pero la sobresaturación de diversos azúcares –más de 70% contra 20% o menos de agua– provoca que se produzcan fácilmente granos finos o gruesos.

Lo anterior puede resumirse del siguiente modo: a mayor cantidad de glucosa y fructosa, mayor saturación; a mayor cantidad de agua, menor tendencia a la cristalización.

El color también cambia de negro u oscuro a marrón o blanquecino.

El tiempo de cristalización de las mieles es variable: en algunas el proceso puede ser inmediato, mientras que en otras puede demorar años.

Además de la relación entre los azúcares y agua, influyen la temperatura de almacenamiento y el manejo que se le da a la miel: a temperaturas por debajo de los 10 °C se frena la cristalización y entre 10 y 21 °C se promueve la cristalización.

La miel nos aporta energía, así como vitaminas y minerales, intensifica los sabores al combinarse con otros ingredientes, es producida por las abejas por la extracción del néctar de las flores y para obtener un kilogramo de miel, una abeja necesita realizar un promedio de 200 mil vuelos.

La miel es el único alimento natural que no caduca.

En el mundo gastronómico enriquece los aromas de los alimentos, mejora el sabor de pasteles, panes y helados, además de otorgar un toque especial a los asados de carne, pollo, pescados y vegetales como calabazas, pimientos y zanahorias. (Sagarpa, 2017)

Para la economía del país representa uno de los principales productos de exportación y para el primer cuatrimestre del 2018 incrementó la producción nacional en un 34%, lo que equivale a cinco mil toneladas.

```
[/et_pb_blurb][et_pb_column][et_pb_column type="2_5"
_builder_version="3.19.11"][et_pb_blurb title="Características de la miel"
url_new_window="on" image="https://demielesyabejas.com/wp-
content/uploads/2018/09/honey-1970570_1280.jpg" _builder_version="3.19.15"
header_font="|700|on|||||" box_shadow_position="outer" hover_enabled="0"
content_max_width="586px" header_text_align="center" header_font_size="33px"
body_font="|600|||||||" background_color="#ededed"
header_font_size_last_edited="on|phone" header_letter_spacing="1px"
header_line_height="1.4em" body_font_size="16px" body_letter_spacing="1px"
body_line_height="1.6em" custom_padding="|10px||12px"
header_font_size_phone="21px" header_text_color="#ff9000"]
```

Aunque la miel goza de fama de ser altamente nutritiva, es importante aclarar que lo que contiene en abundancia, son carbohidratos, que aportan sus azúcares, que son fructuosa y glucosa principalmente, aunque pueden encontrarse otros.

Para fines de estándares de calidad, sólo la sacarosa es importante, pues la norma no permite que exceda 5% de su peso.

También contiene proteínas, pero en pequeñas cantidades, por lo que su importancia nutricional es prácticamente nula.

Nutrientes como las vitaminas y minerales también se encuentran en ella, pero su contribución a la dosis diaria recomendada tampoco es significativa.

Es común observar en la miel enzimas, ácidos orgánicos, polen y otras partículas sólidas que son consecuencia del proceso de obtención.

```
[/et_pb_blurb][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section][et_pb_section fb_built="1"
_builder_version="3.19.11"][et_pb_row _builder_version="3.19.11"][et_pb_column
type="4_4" _builder_version="3.19.11"][et_pb_blog fullwidth="off"
include_categories="1" show_more="on" show_date="off" _builder_version="3.19.11"
custom_padding="|2px||"][/et_pb_blog][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section]
```

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station