



Determinación de Color de la Miel

Descripción

Una de las características más importantes a la hora de comercializar la miel es su color, ya que genera un impacto visual, que a su vez se relaciona con el sabor del producto.

El color de la miel, durante su producción, será determinado por el tipo de néctar que se utilice en la alimentación de las abejas, por ejemplo, cuando el néctar proviene del eucalipto dará posteriormente una miel de color ámbar. Podemos decir entonces que los aportes que provengan del néctar que consuman las abejas será la principal causa de la coloración del producto final.

Si bien podemos comúnmente relacionar mieles claras a mieles de calidad, la verdad es otra.

El color de la miel no es indicador de la calidad del producto, sino más bien de sus cualidades y así poder definir los usos posteriores. Por ejemplo, las mieles de colores oscuros son ricas en fosfato de calcio y hierro, además de vitamina B y C, por tanto, son recomendadas para el consumo de niños que se encuentran en crecimiento y es también recomendado para personas con anemia. Por otro lado, las mieles claras presentan mayor cantidad de vitamina A.

Otras variables que afectan el color de la miel tienen relación con el proceso de extracción, la temperatura y el tiempo de almacenamiento.

Con el paso del tiempo la miel tiende a oscurecerse. Esto se debe a un proceso llamado cristalización, que la hace más espesa y por ende menos transparente. La cualidad inicial respecto al color vuelve si la miel regresa a su estado líquido original, lo que se logra elevando su temperatura.

El poder clasificar la miel según su color es importante a la hora de comercializar el producto y así poder establecer un precio de venta acertado. Además de tener características nutricionales distintas, las mieles más claras tienden a ser más costosas que las mieles más oscuras, aunque en ambos casos de coloraciones los usos y mercados son amplios.

Determinación del Color de la Miel

El equipo HI 96785 es un fotómetro especialmente diseñado para la determinación del color de la miel. Este equipo entrega un valor en 'mm Pfund', a través de un sistema óptico avanzado que utiliza una lámpara de tungsteno, un filtro de banda y un fotodetector de silicio.

El valor que entrega el equipo debe compararse con una tabla de valores que indica la clasificación de la miel respecto de su color, en función de la medida que entrega el fotómetro. Esta escala es universal de la USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos) para designación de color de la miel.

Color	Rango Pfund (escala mm)
Blanco Agua	<8
Extra blanco	Mayor a 8 hasta 17 inclusive
Blanco	Mayor a 17 hasta 34 inclusive
Ámbar extra claro	Mayor a 34 hasta 50 inclusive
Ámbar claro	Mayor a 50 hasta 85 inclusive
Ámbar	Mayor a 85 hasta 114 inclusive
Ámbar oscuro	Mayor a 114

El equipo utiliza cubetas cuadradas para una trayectoria de luz de 10mm, los que son comparados con un estándar de glicerol, para entregar valores en un rango de 0 a 150 mmPfund.

