

# Miel de Abeja

***Abeja doméstica: Apis mellifera.***

Son insectos que integran el grupo de los himenópteros en el que se encuentran las hormigas y las avispas. Pertenecen a la superfamilia Apoidea, a la familia Apidae y a la subfamilia Apinae. Existen 30 mil especies de abejas en el mundo.

## Características de las abejas

De la subfamilia Apinae existen 19 tribus de abejas de las que cuatro son corbiculadas; es decir, poseen corbícula (un órgano más especializado para transportar el polen). Sus cuerpos están cubiertos de pelo y seafricanas y europeas, y de la Meliponini hay 300 especies en América, alimentan de néctar y polen. De las tribus Apini se reconocen 23 razas, 46 en México y de éstas, 16 habitan en la península de Yucatán.

## Organización en las colonias

Cada colonia de abejas se estructura por tres miembros especiales: la reina, quien pone los huevos; los zánganos, quienes son machos que fecundan a la reina, y las obreras, las hembras que se encargan de limpiar las celdas de cría; alimentar a las larvas y a la reina; elaborar la miel y la jalea real; almacenar el polen, y producir cera para la construcción de los panales y ventilar la colmena.

## El ciclo apícola

Comienza con los periodos de floración de las plantas. La principal cosecha de

miel es en temporada seca y el fin es en la época de lluvias. En la entrada de la colmena, las colectoras entregan su carga de néctar a otras obreras para su almacenamiento y producción. La abeja añade una enzima que transforma la sacarosa del néctar en glucosa y fructosa para continuar un proceso de evaporación hasta madurar. Cuando esto ocurre la celda se cubre con una capa de cera y se almacena para utilizarla en el momento que sea necesario.

## Clasificación y mercado

La clasificación de la miel se determina por su origen botánico, identificado por especies de plantas que usaron las abejas para producirla, y por el geográfico, ya que utilizan la floración de la región en donde se produce. Su color va desde un blanco agua hasta ámbar oscuro. Para su comercialización se deben de cumplir normas básicas de inocuidad y trazabilidad; es decir, que no esté adulterada con otros azúcares ni contaminada con insecticidas, antibióticos y otros compuestos. Para el comercio internacional los criterios provienen del Codex Alimentarius; para Europa los define la Comisión Europea de la Miel.

## Producción nacional y consumo

Cerca de la mitad de la producción nacional se obtiene de Chiapas y la península de Yucatán; gran parte de ella se destina al mercado de exportación de la Unión Europea. México tiene un bajo consumo: 0.350 kg per cápita. En la industria alimentaria se utiliza para elaborar panes, golosinas y bebidas. También destaca por sus propiedades curativas, estimulantes y cosméticas.



EL GOBIERNO DEL  
**NUEVO**  
NUEVO LEÓN



**DESARROLLO**  
REGIONAL Y  
AGROPECUARIO  
CABINETE DE GOBERNACIÓN  
DE INICIATIVA AGROPECUARIA