

BUENAS PRÁCTICAS PARA MANIPULAR MIEL MÉTODOS DE FILTRADO DE LA MIEL

¿Por qué es necesaria la filtración o depuración de la miel?

1. La depuración de la miel por filtración, decantación, gravedad, o centrifugado es eficaz para eliminar las impurezas y reducir fuentes de contaminación, mejorando la calidad y manteniendo la inocuidad del producto.
2. La miel obtenida del extractor y de la batea de desopercular contiene en suspensión una cantidad muy variable de cera, burbujas de aire e impurezas (fragmentos de abejas, restos de cera, madera y otros cuerpos extraños), que deben ser retiradas para lograr un producto de óptima calidad y enlentecer el proceso de cristalización.

Filtración

Es un proceso mediante el cual se separa la miel de las partículas extrañas que contenga. La miel se filtra a través de una malla o material poroso reteniendo las partículas sólidas.

Dependiendo de los equipos de la sala, los coladores deben ubicarse: 1) a la salida del extractor, 2) en la batea de desopercular; 3) en la boca del tambor o recipiente.

Características de los coladores/filtros: Deben ser móviles y lavables, en cantidad suficiente (al menos dos coladores para tambores) para alternar su uso cuando se obstruyan.

Material: acero inoxidable calidad alimentaria o Nylon.

Tamaño del poro de la malla: adecuado para retener partículas groseras, por ej. de 4-5mm como prefiltrado y el filtro de 1 a 0,5 mm. Filtros con poros más pequeños son utilizados para retener partículas de polen. Esto último debe figurar en la etiqueta del producto.

- Se puede mejorar el flujo de miel utilizando una espátula para remover el material grosero.
- En los coladores con forma de embudo, la miel filtrada desliza por el plano inclinado de los bordes de la pared, evitando de este modo la incorporación de burbujas de aire al producto.
- Para que el proceso de colado sea eficiente es necesario que la miel esté fluida. Si la viscosidad es muy alta, la misma podrá reducirse mediante calor (30-35 °C) teniendo presente que a mayor superficie del colador, más rápido será el proceso.

Fosa con exclusas: las fosas que poseen exclusas también contribuyen a la separación de material grosero suspendido en la miel, favoreciendo que la miel derivada hacia los tambores sea filtrada con mayor facilidad.

Importante: para todos los casos en que se realice el termado o calentamiento de la miel, deberá mantenerse un control preciso de temperatura (Temperatura óptima de 30 a 35°C) y tiempo para evitar su deterioro del producto por exceso de calor (ej. aumento del HMF). Temperatura óptima de 35°C.

Consultas

Tel.: 22204000 internos 151105 y 151106
jcampa@mgap.gub.uy / hkatz@mgap.gub.uy

La aplicación de buenas prácticas en el apiario y en la sala de extracción de miel, incluyendo un correcto filtrado y espumado de la miel, permite obtener un producto inocuo y de buena calidad.

Decantación o espumado

Es el proceso físico de decantación simple, por el que 2 o más sustancias, al menos una de ellas líquida, se separa por diferencia de densidades y a través del reposo.

Las partículas de cera, las burbujas de aire y otras impurezas (ej., fragmentos de insectos, cera, restos vegetales), tienden a llegar rápidamente a la superficie. La rapidez del proceso de separación depende de las siguientes características físicas:

1. Peso, tamaño y forma de las partículas.
2. Viscosidad de la miel.
3. Temperatura de la sala de extracción, y de la forma y altura de los recipientes en los que se almacena.

• La decantación puede interrumpirse por una pérdida de fluidez o por la cristalización que puede iniciarse en la miel.

• **Las partículas groseras que ascienden a la superficie de la miel (cera, restos de insectos, etc.) deben ser retiradas en forma higiénica y periódica, utilizando espátulas de acero inoxidable o nylon, limpias y secas.**

• Los restos de miel con material grosero se deben depositar en un recipiente limpio y seco.

• **Durante la decantación, y dado que la miel que es higroscópica (*) no debe quedar expuesta a humedad de ambiente. El tambor, contenedor o recipiente debe permanecer tapado.**

• La miel permanecerá en este proceso de 2 a 8 días; en caso de mieles muy viscosas se puede calentar a 30-35°C antes de una decantación de 48hs en un tambor con termador manteniendo un estricto control de temperatura y tiempo.

(*): Higroscópico: capacidad de absorber humedad del ambiente

El resultado de este procedimiento es la obtención de miel con aspecto cristalino, mejorar su presentación y mantener sus propiedades naturales.



Filtro en batea de desopercular



Colador en la entrada de balde o tambor



Filtro en fosa



Filtro en fosa y espátula de acero inoxidable



Espumado, retiro de restos groseros en superficie del tambor utilizando espátula limpia y de acero inoxidable y colocando el material de espumado en balde calidad alimentaria



Aspecto traslúcido de miel bien filtrada respetando así las buenas prácticas en las salas de extracción de miel.

Consultas

Tel.: 22204000 internos 151105 y 151106

jcampa@mgap.gub.uy / hkatz@mgap.gub.uy