

## Composición media de la miel (Persano, Piana y Sabatini, 1995, adaptado por Bentabol 2000.)

Hidratos de carbono (75-80%)	Agua (15-20%)	Acidos (0.1-0.5%)	Minerales (0.1-1.5%)	Proteínas y aminoácidos (0.2-2%)	Enzimas y Vitaminas	Constituyentes del aroma	Otros
<b>Monosacáridos (70-75 %)</b>		Ac. glucónico (70-80% de la acidez total)	Potasio	Materias nitrogenadas de la abeja y la cría	<b>Enzimas:</b>	<b>Alcoholes</b>	<b>lípidos</b>
Fructosa Glucosa		Ac. Acético Ac. Butírico Ac. Cetoglutarico Ac. Cítrico Ac. Fórmico Ac. Fumárico	Cloro Sodio Calcio Fósforo Magnesio Silicio	<b>Aminoácidos</b> Prolina Fenilalanina Acido aspártico Acido glutámico	Amilasa (diastasa) Sacarasa (invertasa) Glucosaoxidasa Catalasa Fosfatasa	Metanol Etanol Propanol, etc.	Gliceridos Esteroles Fosfolípidos Acido palmítico Acido oleico Acido laurico
<b>Disacáridos</b> Maltosa Sacarosa		Ac. Láctico Ac. Maleico Ac. málico Ac. Oxálico Ac. piroglutámico Ac. succínico Ac. tartárico	Hierro Manganeso	Leucina Valina Isoleucina	<b>Vitaminas</b>	<b>Aldehidos y cetonas</b> Formaldehido Acetaldehido Propionaldehido Hidroximetilfurfural	Trazas de cera
Isomaltosa Gentobiosa Maltulosa Trealosa Turánosa Kojibiosa			Aluminio Antimonio Plata Bario Berilio	Alanina Arginina Cistina Glicina	Acido ascóxico (c) Riboflavina (B2) Acido pantoténico Niacina (PP) Tiamina (B1)	<b>Esteres</b> Acetato de metilo Acetato de etilo, etc.	Polifenoles Flavonoides
<b>Trisacáridos y azúcares superiores</b> Erlosa			Bismuto	Istidina	Piridoxina (B6)		<b>Elementos corpusculares</b>
Isomaltotriosa Maltotriosa Melecitosa Rafinosa Isomaltopentaosa			Boro Cobalto Cromo Galio Germanio Yodo Litio Molibdeno Niquel Oro Osmio Plomo Estaño Estroncio Titanio Vanadio Zinc	Lisina Metionina Serina Tirosina Treonina Triptofano	Biotina (H) Acido Fólico	Polen Esporas de hongos Levaduras osmófilas	