VELOCIDAD EN LA CRISTALIZACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE MIELES

TIPO DE MIEL	CRISTALIZACIÓN
Aguacate	Lenta
Barrilla	Muy alta
Brezal	Alta
Castaño	Lenta
Escobón	Alta
Hinojo	Lenta
Malpica	Alta
Pitera	Alta
Poleo	Media
Relinchón	Alta
Retama del Teide	Media
Tajinaste	Muy Alta
Multiflorales	Según Composición

Los consumidores que buscan miel de calidad, es decir, la más fresca y natural posible, pueden encontrar en la miel cristalizada, su garantía. Ya que, las mieles cristalizadas son la expresión natural de lo que las abejas elaboran con el néctar de las flores.

SÍ GRACIAS

APITEN
ASOCIACIÓN DE APICULTORES DE TENERIFE

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
Gobierno de Canarias

Casa de la Miel

CABILDO DE TENERIFE

Diseño: Blue Comunicación Visual

MIEL
CRISTALIZADA

SÍ GRACIAS

La Miel es un alimento dulce producido por las abejas a partir del néctar de las flores y otras secreciones de las plantas, que puede presentarse líquida o en estado sólido o semisólido, en este caso hablamos de miel cristalizada.

La cristalización es un **proceso absolutamente natural de la miel**, y no significa en ningún caso ni deterioro o pérdida de sus propiedades nutritivas; sino al contrario, es una garantía de que no se ha tratado térmicamente y mantiene mejor sus propiedades naturales. Por tanto es erróneo pensar que miel cristalizada es lo mismo que miel vieja o adulterada con azúcares.

La mayor parte de las mieles tienden a cristalizar a temperaturas normales de almacenamiento, unas a los pocos días de la extracción, como la miel de tajinaste o barrilla, y otras como la miel de castaño puede que rara vez lo hagan durante su vida comercial.

¿POR QUÉ CRISTALIZA LA MIEL?

Por su composición, ya que es una solución sobresaturada de azúcar. Esto quiere decir que contiene más azúcares de los que pueden permanecer de manera estable en disolución. La miel contiene alrededor de un 80% de azúcares y un 18% de agua.

Por tanto a temperatura ambiente lo normal es que cristalice.

¿ES UN PROCESO NATURAL DE LA MIEL?

Las mieles tienen mayor o menor tendencia a cristalizar según su composición. Cuanto menor sea la cantidad de agua y mayor la de glucosa más fácilmente cristalizará la miel. Además, la velocidad de formación de cristales depende de otros factores como la temperatura, siendo máxima a 14ºC, pero por encima de 25ºC o por debajo de 4ºC se paraliza. La presencia de partículas en suspensión o la agitación de la miel favorecen el proceso. En general cuanto más rápidamente suceda la cristalización, los cristales serán más pequeños y la textura resultante más cremosa.

MEJOR, SI CRISTALIZA...

Aunque es un proceso deseable para la conservación de las propiedades de la miel, si se desea puede ser impedida o retrasada mediante el empleo de frío o congelación -lo que no es muy frecuente-, o bien por la aplicación de calor, que fundirá los cristales de azúcar existentes y hará la miel fluida durante varios meses. La industria, que tiende a comercializar miel líquida, somete a calentamiento la miel a 65-80ºC, en el proceso llamado pasteurización. Este calentamiento, además de fundir la miel, hace que se pierdan componentes naturales y modifica las características sensoriales y biológicas de la miel.

LA MIEL CRISTALIZADA, VENTAJAS DE USO

Es frecuente que se achaque a la miel cristalizada incomodidad de consumo en comparación a la fluida, pero la experiencia indica que es al contrario, la miel fluida -por ser líquida y viscosa- requiere la búsqueda de soluciones para poder utilizarla cómodamente. Por ejemplo, dosificadores especiales, envases con válvulas antigoteo, etc. Sin embargo la miel cristalizada -sobre todo si es cremosa- se toma con cucharas o unta con cuchillos sin mayor problema. ¿Alguna vez se ha planteado la necesidad de contar con envases o dosificadores especiales para mermelada? ¿y para la mantequilla?. Cada día en más países el consumo de miel se está desplazando hacia mieles cristalizadas, por comodidad y garantía de calidad.