

INDICE

	Página
INDICE.....	1
INDICE DE TABLAS Y FIGURAS.....	3
1. RESUMEN.....	4
2. INTRODUCCION.....	5
3. OBJETIVOS.....	6
4. REVICION BIBLIOGRAFICA.....	7
4.1 Características generales de la miel	
4.2 Indicadores de calidad de la miel	
4.2.1 Color.	
4.2.2 Humedad.	
4.2.3 Viscosidad.	
4.2.4 pH.	
4.2.5 Cenizas.	
4.2.6 Índice de diastasa.	
4.2.7 Azúcares.	
4.3 Hidroximetilfurfural (HMF)	
4.3.1 Efectos del HMF en el organismo.	
4.3.2 Métodos usados para la determinación de HMF en miel de abejas.	
4.4 Situación actual del comercio de la miel en Chile.	
5. MATERIALES Y METODOS.....	18
5.1 Origen de las mieles de abeja evaluadas.	
5.2 Descripción del método.	
5.2.1 Principio del método.	
5.2.2 Aparatos.	
5.2.3 Reactivos y soluciones.	
5.2.4 Procesamiento de la muestra.	
5.2.5 Procedimiento de la técnica.	
5.3 Expresión de resultados.	

6. RESULTADOS.....	23
7. DISCUSION.....	26
8. CONCLUSIÓN.....	29
9. BIBLIOGRAFIA.....	30

INDICE DE TABLAS Y FIGURAS.

	Página
Tabla 1. contenido de HMF en las distintas muestras analizadas.....	23
Figura 1. Miel fresca.....	7
Figura 2. Composición de la miel.....	8
Figura 3. Estructura química HMF.....	13
Figura 4. Grafico de formación de HMF en el tiempo a distintas temperaturas.....	14
Figura 5. Apicultor desoperculando con cuchillo a vapor eléctrico.....	15
Figura 6. Relación entre el transcurso del tiempo y la formación de HMF.....	25