

IL MIELE



Il più famoso e utilizzato prodotto alimentare delle api domestiche è il miele. Il miele è prodotto grazie alla raccolta del nettare sui fiori. Le api trasportano il nettare all'alveare dove viene rielaborato tramite l'azione di sostanze chimiche dette enzimi. La trasformazione in miele si completa all'interno delle cellette con la perdita dell'acqua.

Una volta maturo, le api sigillano le cellette con un tappo di cera che permetterà al miele di conservarsi per lungo tempo.

Il miele è principalmente composto da zuccheri (fruttosio e glucosio) ma contiene anche altre sostanze come sali minerali, enzimi e vitamine (gruppo B e C) che rendono il miele un alimento sano, completo e prezioso.

Il miele è più leggero e digeribile dello zucchero ed è ideale per recuperare le energie e zuccherare i cibi.

Il colore del miele dipende dal nettare di cui è composto e può andare dal giallo molto chiaro al marrone scuro.

La solidità dipende invece dal tipo di miele e dal suo grado di cristallizzazione, esistono solo 3 mieli che rimangono liquidi: il miele di acacia, di castagno e il miele di bosco (melata), tutti gli altri mieli sono liquidi quando vengono estratti ma con il passare del tempo tendono naturalmente a cristallizzarsi.

Altri prodotti dell'alveare

Non solo miele, quindi! Le api sono preziose amiche dell'uomo, perché con la loro operosità ci regalano tanti tesori non solo miele.

Pappa reale: una secrezione ghiandolare che le api nutrici producono per le larve ma anche per l'ape regina, che, grazie a questo concentrato di risorse, vive fino a 5 anni! Contiene quasi tutte le vitamine, ma anche proteine, zuccheri e sali minerali, è una bomba energetica preziosa per chi studia e per chi lavora.

Propoli: una sostanza che le api producono a partire da resine raccolte da cortecce e gemme di diverse piante. Impermeabile e resistente, disinfettante naturale, viene utilizzato dalle api anche per sigillare fessure e rendere innocui i predatori. Ha odore intenso e colore variabile, a seconda della pianta. Di consistenza appiccicosa. Conosciuto fin dall'antichità come antibiotico naturale.

Cera: viene prodotta da alcune particolari ghiandole presenti sul corpo dell'ape ed è utilizzata per costruire i favi. Per le sue proprietà, la cera d'api è molto utilizzata nell'industria farmaceutica e cosmetica.