

¿Qué significa el pH y la Acidez en la Miel?

La miel contiene una serie de ácidos, dentro de los cuales se incluyen los aminoácidos (0,05-0,1%) y ácidos orgánicos (0,17-1,17%). El promedio del pH en la Miel es de 3.9 (con un rango típico de 3,4 a 6,1%). La unidad de medida del pH de la miel son meq/Kg, y su rango normalmente está desde 8,68 meq/Kg hasta 59,49 meq/Kg.

¿Qué ácidos orgánicos hay en la miel?

Dentro de los ácidos orgánicos que tiene la miel, se incluyen el: acético, butírico, cítrico, fórmico, glucónico, láctico, y otros. El principal ácido orgánico es el ácido glucónico. Este ácido se encuentra en la miel por la acción de la enzima glucosa-oxidasa sobre la glucosa. Los ácidos orgánicos presentes en la miel son importantísimos porque ellos interactúan con otros sabores. El ácido glucónico tiene propiedades de mejorar el sabor.

¿Qué aminoácidos contiene la miel?

Alrededor de 18 aminoácidos libres son conocidos que tiene la miel. Ellos están presentes en pequeñas cantidades (0,05-0,1%) con poca significancia nutricional.

¿Qué otros ácidos contiene la miel?

La miel contiene un rango de ácidos aromáticos y alifáticos. Los ácidos aromáticos son importantes contribuyentes para su sabor. Su presencia puede ser usada para describir el origen botánico de la miel.

¿Son los ácidos en la miel importantes para la elaboración de comida?

Por supuesto, dadas las siguientes razones:

- El bajo pH de la miel inhibe la presencia y crecimiento de microorganismos
- Este bajo pH permite la compatibilidad de la miel con muchos productos alimenticios en términos del pH y acidez.
- Los ácidos son importantes componentes del sabor y del aroma en las mieles monoflorales.
- Los ácidos contribuyen a la elaboración de productos con un perfil de sabor.

¿Cómo la miel interactúa con los productos ácidos/amargos?

Investigaciones llevadas a cabo por la Nacional Honey Board han mostrado que la adición de miel cuya flor de origen es el trébol, naranjo y flor silvestre en una concentración de 25% a 0,08% de solución de ácido cítrico, disminuye la amargura de aquella solución en un 65-70%. La adición de estas mieles en una concentración de 25% a 0,15% de solución de ácido cítrico resultó en casi un 75% de disminución en la percepción de la amargura.

La miel tiene la capacidad de “suavizar” el sabor de muchos productos ácidos tales como jugo de limón o vinagre. La adición de miel puede también ayudar a aumentar la aceptabilidad del consumo de productos ácidos/amargos. Por lo tanto, la miel es un ingrediente altamente importante en salsas, aderezos, condimentos, bebidas y golosinas y alimentos amargos elaborados.

Fuente: National Honey Board