

## **MODELOS PREDICTIVOS DE DETERIORO DE COLOR EN MIELES DURANTE EL ALMACENAMIENTO**

**Ordóñez, Alicia \*; Balanza, María Esther**

*Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo, San Martín  
358, San Rafael, Mendoza, Telefax: 02627- 421947, [aordonez@fcai.uncu.edu.ar](mailto:aordonez@fcai.uncu.edu.ar)*

El color es un atributo que permite juzgar la calidad sensorial de la miel creando condiciones para la aceptación o rechazo del producto. El parámetro en mieles recién cosechadas se correlaciona con la madurez o la concentración de alguno de sus componentes ligados al origen botánico y geográfico. No ocurre lo mismo durante el almacenamiento donde se observa un incremento del color que estaría influenciado por la producción de hidroximetil furfural como intermediario que se acumula poco antes que se manifieste el pardeamiento.

Con el objeto de evaluar las características cromáticas y su velocidad de cambio en mieles poliflorales de la zona sur de Mendoza (Argentina) durante el almacenamiento (un año) a distintas temperaturas (20; 25; 30 y 35°C) se trabajó sobre muestras caracterizadas y representativas de la región.. Las determinaciones de cromaticidad y triestímulo se realizaron objetivamente por espectrofotometría.

La evolución del color se evaluó con la luminosidad y la tonalidad reducidos con la concentración inicial y la variación de color total, observando que la luminosidad disminuye en el tiempo con el aumento de la temperatura mientras que la tonalidad aumenta y la variación de color se hace muy significativa. Se plantearon ecuaciones cinéticas y determinaron los intervalos de tiempo y de variación de color total dentro del cual el modelo permite una predicción del deterioro térmico del producto.

Los estudios realizados son un herramienta válida a la hora de fijar tiempos de vida útil y condiciones de almacenamiento de las mieles, preservando su valor comercial.