12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

PRÁCTICA APÍCOLA RESILIENTE

Mazapanes con polen

Aporte
Trasnformación
Alimentación

Abeja
Apis Mellífera

Práctica por etapa
Valor agregado

Importancia

El polen es un alimento altamente nutritivo y con numerosos beneficios para la salud. Al incluirlo en la elaboración de mazapanes, se le proporciona un valor agregado.

Descripción técnica

Materiales:

- 1 kg de cacahuate tostado, limpio y molido
- 150 gramos azúcar glass
- 500 gramos de polen molido
- Plástico adherible para cocina para envolver mazapanes
- Rendimiento 35 mazapanes de 45g

Procedimiento:

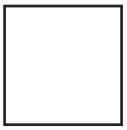
- Moler por separado en la licuadora el cacahuate limpio y el polen.
- Pesar el cacahuate molido, polen molido y azúcar glass.
- Cortar el plástico de cocina para que sea la base para elaborar los mazapanes.
- Mezclar los ingredientes.
- Colocar el plástico en la base de pvc para cocina y agregar la mezcla.
- Envolver el mazapán con papel de china.

Costo de implementación $$

MATERIALES



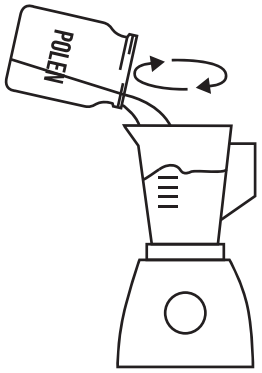


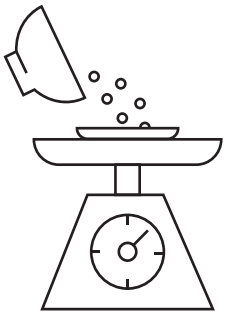







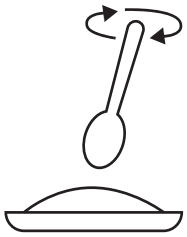
PROCEDIMIENTO

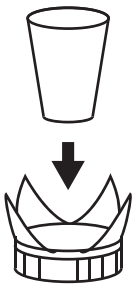










Resultados

Los mazapanes de polen son una opción novedosa en el mercado de confitería y golosinas.

Vida útil

6 meses.

Desventajas

El polen y cacahuate son ingredientes relativamente costosos, lo que puede afectar el precio final de los mazapanes.

Recomendaciones

Antes de incorporar el mazapán de polen de abeja a la dieta, especialmente si se tiene alguna condición de salud preexistente, es recomendable hablar con un médico o nutriólogo.

Impacto Ambiental

Si bien la preparación de mazapanes de polen de abeja en sí mismo tiene un impacto ambiental mínimo, es importante considerar el ciclo de producción del polen y asegurarse de que se realice de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Esto ayudará a minimizar cualquier impacto negativo en los recursos naturales y los ecosistemas. Por lo que se tiene que considerar el cultivo de plantas para la producción de polen y su recolección.

El uso de pesticidas, existe el riesgo de contaminación ambiental y afectación de las abejas y otros polinizadores. Si el polen de abeja se obtiene de proveedores lejanos, el transporte puede generar emisiones de gases de efecto invernadero y contribuir al cambio climático. Además, es importante utilizar empaques sostenibles y evitar el uso de plásticos de un solo uso para minimizar los residuos generados. La producción de polen de abeja debe llevarse a cabo de manera sostenible, asegurando la conservación de las colonias de abejas y su hábitat natural. Esto implica adoptar prácticas de apicultura responsables, promover la biodiversidad floral y garantizar la salud y el bienestar de las abejas.



Técnica:
María G. Rendón Escamilla
Apicultora:
María Sofía Cervantes Maqueda
Localización:
Altzayanca, Tlaxcala

Regulaciones

NOM-120-SSA1-1994: Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

NOM-093- SSA1-1994: Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos.

Observaciones

Es importante asegurarse de que el polen utilizado en la elaboración de los mazapanes provenga de fuentes sostenibles. Esto implica fomentar prácticas apícolas responsables, garantizando el cuidado adecuado de las colmenas y evitando el agotamiento excesivo de polen en las abejas.

Se debe prestar atención al origen y la calidad de los ingredientes utilizados en la elaboración de los mazapanes. Es importante seleccionar proveedores confiables que ofrezcan polen y cacahuate de alta calidad.

Sugerencias de soporte

Ibarra-Morales, E., & Fernández-Galán, B. S. (s.f.). El estudio del polen antiguo: Problemas y estrategias en el laboratorio. TIP. Revista Especializada En Ciencias Químico-Biológicas, 15(1), 62–66.
Composición química de polen apícola fresco recolectado en el páramo de Misintá de los andes venezolanos. (s.f.). Recuperado el 16 de Julio de 2023.
Llull Riera, F., Pérez Arquillué, C., & Bayarri Fernández, S. El polen apícola: producción, composición y comercialización.













