12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

PRÁCTICA APÍCOLA EMPRENDEDORA

Incremental

Elaboración de Hidromiel para mayor aprovechamiento de la miel

Aporte
Transformación
Otros

Abeja
Apis Mellífera

Práctica por etapa
Alimentación

Importancia

La hidromiel tiene el potencial de generar ingresos adicionales para las personas apicultoras, quienes a veces no logran cubrir sus costos de producción solo con la venta de miel.

Descripción técnica

Materiales:

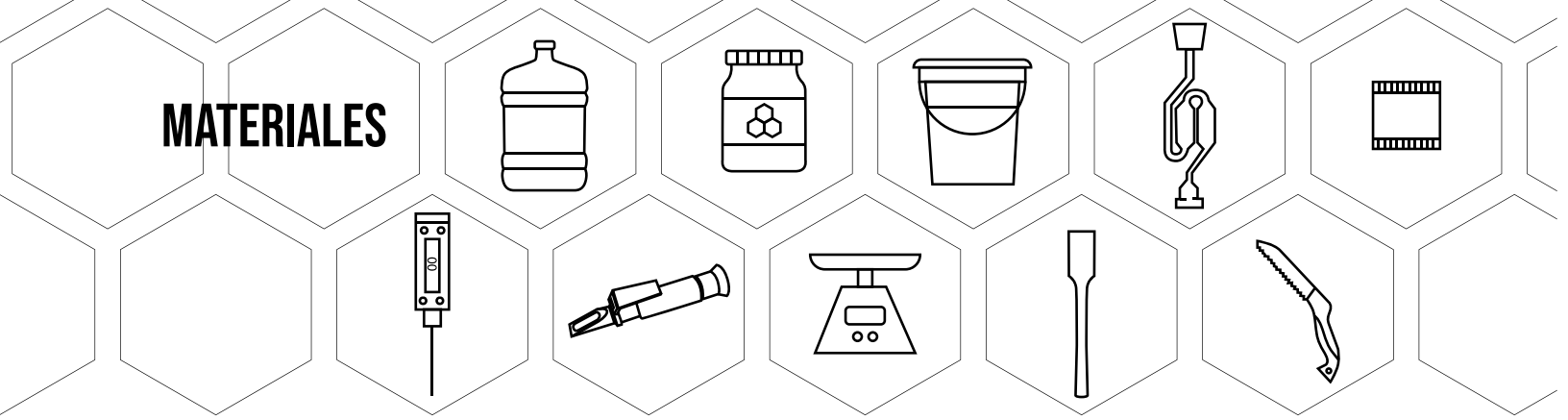
- 4 litros de agua purificada
- 1 kg de miel (la cantidad de miel puede variar dependiendo del nivel de dulzura que prefieras y del contenido de alcohol que desees alcanzar)
- 1 sobre de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*)
- Unas gotas de yodo (para esterilizar el equipo). Fermentador de al menos 5 litros de capacidad
- Trampa de aire
- Termómetro
- Refractómetro grados brix
- Báscula gramera
- Cucharas para mezclar
- Cuchillo

Procedimiento:

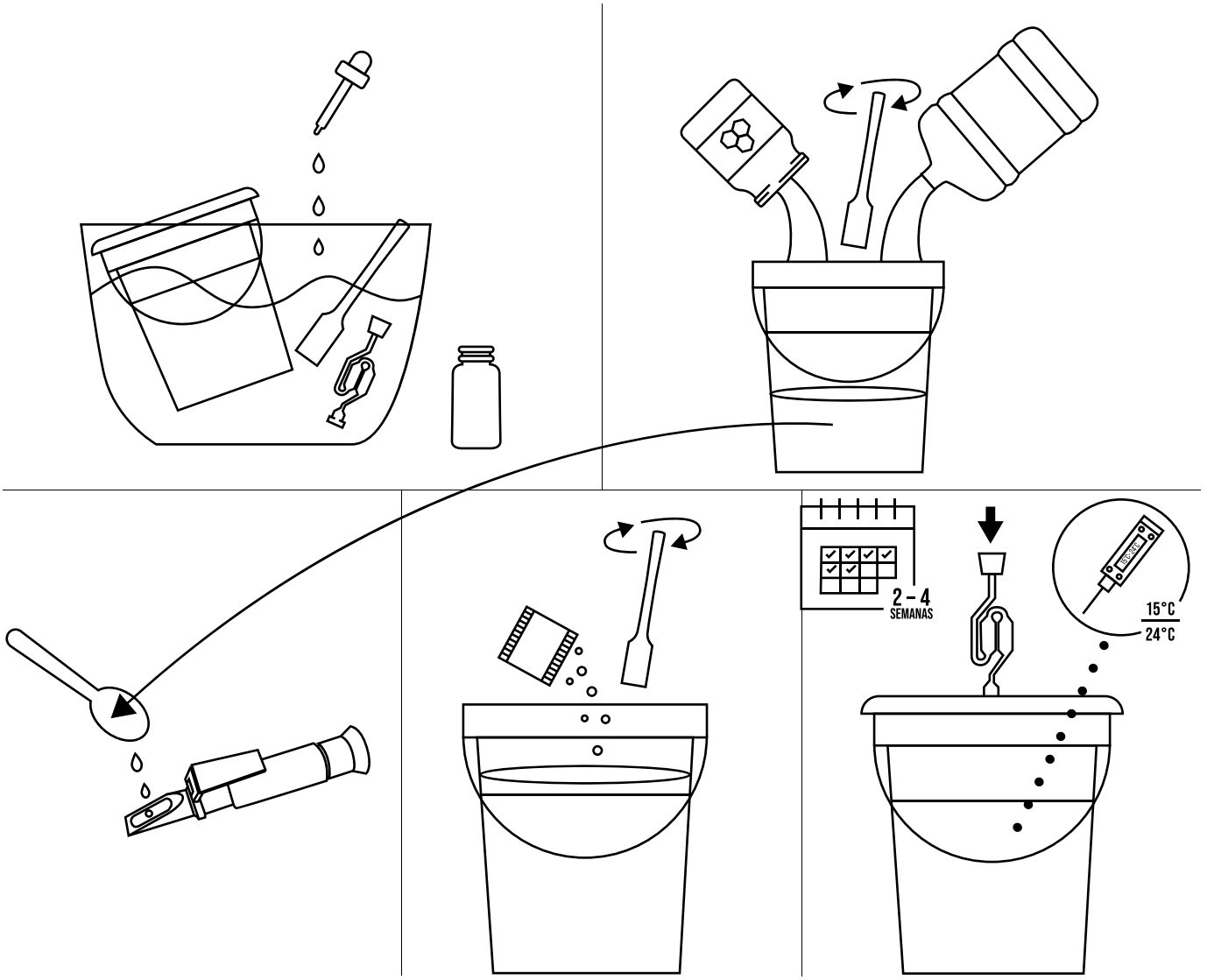
- Antes de empezar, es importante esterilizar todo el equipo que vayas a utilizar. Puedes hacerlo utilizando unas gotas de yodo en agua.
- En el fermentador, mezcla la miel y el agua purificada. Es importante asegurar que la miel se disuelva completamente en el agua.
- Usa el refractómetro para medir la gravedad inicial de tu mezcla. Este paso es opcional, pero te permitirá calcular el contenido de alcohol final de tu hidromiel.
- Una vez que la miel está completamente disuelta en el agua, añade el sobre de levadura y revuelve suavemente la mezcla.
- Coloca la trampa de aire en el fermentador y deja que la mezcla fermente a una temperatura de entre 15 y 24 grados Celsius. El tiempo de fermentación puede variar, pero por lo general se tarda entre 2 y 4 semanas.

Costo de implementación $$$$

MATERIALES



PROCEDIMIENTO



Resultados

La transformación de la miel en hidromiel puede aumentar significativamente el valor del producto final.

Vida útil

La hidromiel es un producto que no caduca, puede estar en maduración por más de dos años. Pero su conservación depende de las buenas prácticas de envasado.

Desventajas

La producción de hidromiel requiere una inversión inicial en equipamiento, como fermentadores, trampas de aire y refractómetros, que puede ser oneroso para la persona apicultora.

Recomendaciones

Llevar registros de procesos de fermentación, cepas de levaduras etc. que dan la madurez y calidad a la bebida, para validar los más adecuados.

Impacto Ambiental

La producción de hidromiel requiere agua no solo para la elaboración del producto en sí, sino también para la limpieza y el mantenimiento de los equipos. Esto puede aumentar la demanda de agua, especialmente en áreas donde este recurso ya es escaso.

El proceso de fermentación de la hidromiel puede producir residuos, como el sedimento de la levadura y los restos de miel no fermentada. Además, las prácticas de limpieza pueden generar efluentes que, si no se gestionan adecuadamente, pueden tener un impacto negativo en los cuerpos de agua locales.

Por otro lado, la producción de hidromiel puede tener un impacto positivo en el medio ambiente, ya que impulsa la apicultura.



Técnica:
Sandra Edith Xochipa Pérez
Apicultora:
Rocío Hernández Flores
Localización:
Puebla

Regulaciones

NORMA Oficial Mexicana NOM-004-SAG/GAN-2018, Producción de miel y especificaciones. NOM-145-SCFI-2001

NORMA OFICIAL MEXICANA, INFORMACIÓN COMERCIAL-ETIQUETADO DE MIEL EN SUS DIFERENTES PRESENTACIONES - NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

Observaciones

La temperatura puede influir en la velocidad de la fermentación y en los sabores y aromas que produce la levadura. Una variación significativa de la temperatura puede afectar negativamente el resultado.

La limpieza y la sanitización son esenciales en cualquier proceso de fermentación, incluyendo la producción de hidromiel. Cualquier bacteria o microorganismo no deseado podría interferir con la fermentación, alterando el sabor y la calidad del producto final.

Cada lote de hidromiel puede variar dependiendo de numerosos factores, incluyendo la calidad y origen de la miel, la cepa de levadura utilizada, el tiempo de fermentación y las condiciones de almacenamiento. Por lo tanto, es importante tener en cuenta que los resultados pueden variar de un lote a otro.

Sugerencias de soporte

Rodríguez Ardila, N. D. P., & Rubiano Cepeda, M. E. (2019). Proceso de elaboración de hidromiel.
Hernández, C., Blanco, A., & Quicazán, M. (2014). Establecimiento de las condiciones de elaboración de hidromiel mediante diseño de experimentos. Memorias Encuentro Nac. Investig. y Desarro.-ENID, 1, 1-6.
Hoyos, A. M. M., Espitia, G. V., & Quicazán, M. C. (2016). Evaluación del proceso fermentativo utilizando células libres e inmovilizadas para la elaboración de hidromiel.
Ovando, L. G. (2018). elaboración de hidromiel mediante fermentación artesanal de la miel de abeja como estrategia de *marketing* sustentable.

Secretaría de Desarrollo Rural
Gobierno de Puebla
cooperación alemana
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH




Miel 100% Pura de Abeja
Mieles
Magdaflor
Hidromiel
Contenido Neto 330 ml.