
**COMPARACIÓN DE PERFILES QUÍMICOS DE MIELES CHILENAS DE DISTINTAS
REGIONES DEL PAÍS MEDIANTE ESPECTROMETRÍA DE MASAS****FRANCISCO JAVIER LÓPEZ MORAGA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MEDICA****RESUMEN**

Son muchos los estudios hoy en día dedicados al encuentro de sustancias nutritivas que presenten un potencial importante como antioxidante. Las diferentes enfermedades degenerativas producidas por estrés oxidativo han inspirado la investigación de elementos con estas características antioxidantes, para ser utilizadas en la medicina actual, como una alternativa natural, para contrarrestar la aparición temprana de estas afecciones y más aún para usar como tratamiento en la medicina actual. Muchos alimentos del consumo diario, como frutos, verduras, etc., presentan en su composición elementos esenciales, que aportan con agentes antioxidantes de categoría, los cuales ayudan a reducir el estrés oxidativo. Hay un gran número de elementos nutritivos que presentan estas ventajas, sin embargo, aparece en la actualidad como un gran candidato para ser consumida, la miel de abeja, la cual trae grandes beneficios al ser consumida para el organismo, siendo uno muy importante el gran potencial antioxidante que presenta, debido a la alta concentración de polifenoles que ella presenta en su composición. La miel, es el producto principal generado por las colonias de abejas melíferas como tal. Es un elemento que posee ciertas características físico-químicas particulares e interesantes. Dichas abejas elaboran la miel a base del néctar recolectado de las flores, convirtiéndola en una sustancia líquida, estable y alta en carbohidratos, como que es usada como fuente de alimento para toda la colmena. Esta miel de abeja ha sido ampliamente estudiada por su gran cantidad de propiedades como antiséptica, fortificante, diurética, antioxidante y una variedad de beneficios más para el cuerpo humano. Además de ser eficaz para tratar heridas de la piel, la tos y otras afecciones de carácter respiratorio, así como también de tener efectos calmantes en el cuerpo. Por otra parte también es conocida por lo beneficioso en el tratamiento de alergias, reducción del colesterol, prevención de problemas al corazón y el estreñimiento debido a sus efectos laxantes. Es por ello que los objetivos del presente estudio se enmarcan en demostrar que existen en Chile mieles con propiedades importantes, como lo es poder antioxidante.

Para que, luego de determinar y evaluar aquella característica, poder realizar una comparación entre las diferentes mieles existentes en nuestro territorio nacional. Por ello el propósito, es conocer específicamente sus cualidades, para poder entregarle un valor agregado al producto como tal, elaborado por diferentes apicultores de nuestro país, y con ello, como consecuencia, elevar el valor comercial de este producto para obtener un mejor precio en sus ventas, tanto a nivel país como alcanzando un estatus importante a nivel mundial. Los extractos de las mieles a analizar, serán procesados bajo una técnica estandarizada y se analizarán mediante espectrometría de masas, lo cual permitirá obtener los diferentes perfiles de masa de estas mieles.