

Conferencia: El fascinante mundo de las abejas y los productos de la colmena

Dra. Carmen Gómez Ferreras.
Profesora Emérita de la Universidad Complutense de Madrid

Contenido: Breve introducción sobre las abejas y la apicultura en España con tradición y hoy día con desarrollo ecológico. El papel de las abejas como polinizadoras de los cultivos y zonas naturales para la producción de alimento y conservación del Medio Ambiente. Observación de los principales productos de la colmena: cera, propóleos, veneno, polen y jalea real.

Se presentan sus cualidades y beneficios para la salud de cada uno de ellos Resaltando su uso como alimentarios, medicinales y cosméticos. El comercio actual y la facilidad de mercado de todos ellos, para mejorar la economía de los apicultores.

La apicultura es una técnica que consiste en criar y sacar provecho de las abejas, data del Neolítico, en los comienzos de la agricultura, siendo las primeras colmenas fabricadas por el hombre de cañas y arcilla. Desde entonces, las abejas han estado presentes en todas las civilizaciones por los productos que se obtienen de las colmenas, siendo muy utilizada la miel por los hispanoárabes para fabricar diferentes tipos de dulces, así como la cera o la jalea real y sus propiedades para combatir la fatiga física. A finales del siglo XIX se observó la utilidad de las vendas impregnadas con propóleos para combatirla gangrena de las heridas de guerra.

La abeja melífera europea se extiende desde el Himalaya a Europa y África, formando colonias permanentes donde almacenan el alimento y lo transforman en productos derivados de las colmenas miel, polen, propóleos, jalea real, cera y veneno. Cada individuo de la colmena realiza una misión diferente. Mientras que la reina se dedica exclusivamente a la reproducción, la abeja obrera se realiza el duro trabajo de alimentar a las crías, elaborar la cera para construir los panales, recoger el néctar y el polen y mantener limpia y vigilada la colmena. Los machos (zánganos) tienen la única misión de fecundar a la reina en primavera, después de lo cual, son expulsados de la colmena y mueren de hambre y de frío.

Los productos derivados de la colmena se consumen como alimento, además de tener numerosas aplicaciones. La miel tiene un aporte energético de 337 kcal/100 gr aproximadamente, a lo que se le une el hecho de ser muy digerible y de fácil asimilación, aunque puede variar dependiendo de su origen y de la época del año. La jalea real, utilizada para alimentar a las larvas que se convertirán en reinas, es una pasta amarillenta de composición variable, con sabor entre amargo y ácido muy rica en vitaminas del complejo B. Los propóleos por su parte es una sustancia resinosa muy valiosa por sus propiedades antisépticas, analgésicas, anestésicas y cicatrizantes. La apitoxina o veneno de las abejas se ha utilizado para algunas terapias específicas. La cera es el componente con el que las abejas construyen sus panales, tradicionalmente se ha utilizado en la fabricación de velas, pero también para la elaboración de cremas de belleza, fijación de perfumes, así como en ebanistería, como impermeabilizador y abrillantador, entre otros usos. Igualmente el polen transportado por las abejas en unos

cestillos presentes en sus patas traseras (polen corbicular) también es consumido como alimento.

Todos los productos anteriormente mencionados supone una fuente de ingresos para el apicultor. Sin embargo el éxito de la comercialización depende de diferentes factores y de la situación del mercado, cuyas características actuales se desarrollarán a lo largo de la conferencia.