

MIEL PURA DE ABEJAS: UN ALIMENTO CON VALOR AGREGADO(Odont.) **Angel Gabriel Palau**¹, (Odont. Productor) **Marcelo Ritenuti**²¹. Facultad de Odontología. UNLP. 50 e 1 y 115 La Plata.². S.M.S. Las Acacias 232 Lobos (Bs As)agpalau1@gmail.com

Introducción: La Apicultura es el arte de criar abejas para aprovechar sus productos en beneficio del hombre. Ellas tienen además un efecto directo sobre el ambiente polinizando las flores e incrementando de ese modo la producción de distintos tipos de especies de vegetales. Participan directamente en el equilibrio del ecosistema. Sin embargo, los agroquímicos utilizados habitualmente en los campos para mejorar su rendimiento, además de tener efectos nocivos sobre la salud humana, resultan tóxicos y aún letales para los insectos necesarios para mantener el equilibrio de los ecosistemas, entre ellos para las abejas. La miel es un producto natural que permite ser consumido directamente en la colmena, sin agregados químicos, ni conservantes. Es ecológica, no contaminante y favorece el capital social, ya que por medio de ella se ve incrementada la producción agrícola del país.

Nuestro objetivo fue describir algunas acciones médicas relacionadas con el producto, que se desprenden de revisiones bibliográficas. Si bien la miel ha sido valorada desde tiempos remotos de la humanidad, actualmente se realizan numerosas investigaciones acerca de sus propiedades terapéuticas en distintas afecciones. Ellas requieren más ensayos pero algunos investigadores indican que el consumo de miel natural combinada con clorhidrato de metformina, mejora el control glucémico y es más útil que el consumo de metformina sola en individuos diabéticos. Sobre la base de algunos de sus componentes clave, se proponen los posibles mecanismos de acción del efecto antidiabético de la miel. Por los impactos potenciales y perspectivas futuras sobre su uso como agente antidiabético se propone realizar más investigaciones. Se hacen recomendaciones para futuros estudios clínicos sobre el potencial efecto antidiabético de la miel como agente complementario, en el tratamiento de la diabetes *mellitus*. También se la ha evaluado por su actividad antibacteriana frente a aislados resistentes a múltiples fármacos, como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Proteus mirabilis*, *Staphylococcus coagulasa negativo*, *Streptococcus pyogenes* y *Klebsiella pneumoniae*. También se evaluó su actividad sobre microorganismos secundarios en heridas y en casos de infecciones crónicas del conducto auditivo. Para tal fin se han utilizado diluciones para determinar la concentración inhibitoria mínima (CIM). De las mieles ensayadas todas mostraron actividades bacteriostáticas y bactericidas variadas, y ninguno de los aislamientos fue resistente a las mieles analizadas. La miel es un alimento con enorme potencial en otros usos a demostrar con ensayos más completos en distintas patologías.

Palabras clave: Miel * Diabetes * Patógenos bacterianos