

# QUALITA' DEL MIELE DELLA REGIONE PIEMONTE

## *HONEY QUALITY IN PIEDMONT REGION*

Mogliotti P.<sup>1</sup>, Guaraldo P.<sup>1</sup>, Rosso A.<sup>1</sup>, Ferrazzi P.<sup>2</sup>, Ferrero R.<sup>2</sup>, Brusa F.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Istituto Zooprofilattico Sperimentale – Piemonte Liguria Valle d'Aosta, Sezione Asti e Centro Apistico Regionale, Viale Pilone, 113 – 14100 Asti

<sup>2</sup>DIVAPRA - Entomologia e Zoologia applicate all'Ambiente “Carlo Vidano”

<sup>3</sup>Istituto Zooprofilattico Sperimentale – Piemonte Liguria Valle d'Aosta, S.C. Piemonte

### SUMMARY

In september-october 2008 Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta – Asti section and Centro Apistico Regionale, analyzed the quality aspects of 111 samples of honey coming from Piedmont region. The aim of this study was to evaluate the piedmontese honey quality by checking the content of humidity and HMF on selected samples. The humidity content was between 5 g/100g and 20,2 g/100g, while the HMF amount was between 0,19 mg/kg and 9,71 mg/kg. Only 1 sample was up to 18% on humidity, but no sample was above law limits concerning HMF, this shows the good quality of piedmontese honey.

### KEYWORDS

honey, Piedmont region, quality.

Secondo la definizione contenuta nel decreto legislativo 21 maggio 2004 n° 179: “Per miele si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori, che si trovano su parti vive di piante, che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare”.

Il Centro Apistico Regionale, annesso alla sezione di Asti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, e il Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali dell'Università di Torino hanno analizzato i principali parametri qualitativi di mieli provenienti da aziende localizzate sul territorio piemontese al fine di valutare la qualità della produzione mielicola di questa regione.

Campioni di miele prodotti nella primavera-estate 2008 da aziende localizzate sul territorio piemontese, 111 in totale, sono stati analizzati in relazione ai seguenti parametri: contenuto in acqua, contenuto in HMF (idrossimetilfurfurale), caratteristiche organolettiche.

Il tenore in acqua, fattore importante ai fini

della conservabilità del miele, è stato determinato mediante analisi rifrattometrica a 20°C; la normativa nazionale prevede per questo parametro un limite massimo del 20%, tuttavia è ben noto che tale valore risulta eccessivamente elevato e che per un miele di qualità l'umidità non deve superare il 18%.

L'HMF, derivante dalla degradazione di fruttosio in ambiente acido, è un indice della freschezza del miele e del suo stato di conservazione; le normative consentono per questo parametro un limite massimo di 40 mg/kg, tuttavia un miele di qualità non deve presentare un valore di HMF superiore a 10 mg/kg. Tale parametro è stato determinato mediante HPLC-UV, in fase inversa.

I campioni di miele sono infine stati esaminati da una giuria di assaggiatori addestrati, iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, onde valutarne le caratteristiche sensoriali e la rispondenza all'origine floreale dichiarata, secondo le norme riportate nel Disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

I risultati ottenuti hanno evidenziato un contenuto in acqua compreso tra un valore minimo di 15 g/100g e massimo di 20,2 g/100g; per quanto riguarda il tenore in HMF si sono riscontrate quantità comprese tra 0,19 mg/kg e

9,71 mg/kg. Un solo campione ha superato i parametri di legge per quanto riguarda l'umidità, ma altri otto presentavano un'umidità superiore al 18%, mentre nessun campione ha superato i limiti imposti dai concorsi per i mieli di qualità per il contenuto in HMF (10 mg/kg). Le varietà di miele che hanno ottenuto i punteggi migliori dalla seduta di valutazione organolettica sono state: tarassaco, tiglio e timo serpillio, punteggi inferiori sono stati attribuiti ai mieli di acacia e castagno.

In conclusione, i campioni di miele piemontesi analizzati, tranne uno, non hanno superato i limiti imposti dalla legge per quanto riguarda il contenuto in acqua, e nessun campione ha avuto alti tenori in HMF; la grande maggioranza rientra nei requisiti dei mieli di buona qualità. I valori dell'idrossimetilfurfurale e dell'analisi sensoriale denotano un andamento inversamente proporzionale, come a dire: "mieli buoni mieli sicuri".

Pertanto si constata in generale un'ottima qua-

lità della produzione del miele piemontese sia da un punto di vista della qualità alimentare sia da un punto di vista organolettico.

## **BIBLIOGRAFIA:**

1. DL 21 maggio 2004 n. 179, GU N. 168 del 20 Luglio 2004 - Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.
2. GU n°185 del 18/11/2003 – Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele.
3. Persano Oddo L., Sabatini A. G., Accorti M., Colombo R., Marcazzan G.L., Piana M.L., Piazza M. G., Pulcini P., 2000 – I mieli uniflorali italiani. Nuove schede di caratterizzazione.
4. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.