

PARAGRAF SORUSU - 2

Parece imposible, pero no lo es: la miel de abeja no se echa a perder. Se trata del único alimento que no caduca y que posee una perdurabilidad increíble. De hecho, se han llegado a encontrar tarros de miel que todavía podrían comerse en tumbas egipcias que cuentan con miles de años de antigüedad. Pero, ¿a qué se debe esta asombrosa longevidad? La clave está en su composición: este alimento es básicamente azúcar. Esta alta concentración de azúcar mata a las bacterias por lisis osmótica. Además, las levaduras aerotransportadas no pueden sobrevivir en ese ambiente debido a la baja humedad que contiene este producto, que a pesar de que es capaz de absorber humedad contiene muy poca agua. Por eso, para que este alimento sea perdurable se debe cerrar bien el frasco, ya que si el recipiente está abierto puede llegar a pudrirse al estar expuesto a un ambiente húmedo. La acidez de la miel de abeja también influye en esta perdurabilidad, ya que este factor no ayuda al desarrollo y a la supervivencia de los microorganismos. Este producto, asimismo, no solo no tiene caducidad, sino que además se ha usado como un remedio medicinal debido a las propiedades antibacteriales de la miel, ya que ayuda a evitar la infección de las heridas.

1. *¿Qué factor clave contribuye a la larga durabilidad de la miel de abeja según el texto?*
 - A) Su alta concentración de vitaminas.
 - B) La presencia de antioxidantes naturales.
 - C) Su contenido de grasas saludables.
 - D) La acidez del producto.
 - E) La acción antimicrobiana de ciertos compuestos.
2. *¿Cómo afecta la alta concentración de azúcar en la miel a su longevidad?*
 - A) Atrapa la humedad que podría causar la descomposición.
 - B) Provoca una reacción química que previene la putrefacción.
 - C) Mata a las bacterias mediante lisis osmótica.
 - D) Facilita la fermentación, que aumenta su vida útil.
 - E) Bloquea el crecimiento de hongos y levaduras.

3. *¿Por qué se menciona que es importante cerrar bien el frasco de miel?*
- A) Para protegerla de la exposición al aire y la humedad.
 - B) Para prevenir la oxidación.
 - C) Para evitar que se solidifique.
 - D) Para mantener su sabor fresco.
 - E) Para impedir la cristalización prematura.
4. *¿Qué propiedad de la miel la hace útil como remedio medicinal según el texto?*
- A) Su capacidad para mejorar la digestión.
 - B) Su efecto calmante en la piel irritada.
 - C) Su acción antibacteriana.
 - D) Su capacidad para reducir el colesterol.
 - E) Su capacidad para aliviar el dolor de garganta y la tos.

İSPANYOLCA
DİL AKADEMİSİ

Cevaplar

1. D
2. C
3. A
4. C

Referans

<https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2017/12/07/sabes-cual-unico-alimento-que-no-caduca>