

Miel de Aguacate

MIKA

México es el mayor productor y consumidor de aguacate. Sin embargo, dentro de las cualidades de esta especie arbórea no solo está el fruto sino también sus flores de color amarillas verdosas que resultan muy atractivas para las abejas, quienes pueden disfrutar de hasta un millón de flores al año, luego las abejas usan este néctar para crear lo que llamamos "miel de aguacate" en su panal. De ahí, en pocas palabras, es de donde proviene este sustituto natural del azúcar.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Ámbar muy oscuro, casi negro, mínimo 80 mm Pfund
Aroma	Floral, con claras notas afrutadas, ausencia de malteados
Sensaciones de boca	Gusto dulce, con notas saladas.
Tacto	Cristalización lenta

COMPOSICIÓN

Parámetro:	Media:
Color (mm Pfund)	mínimo 80
Humedad (%)	16,55
Fructosa + Glucosa (%)	64,52
Sacarosa (%)	2,10
Conductividad eléctrica (mS/cm)	13,56
Acidez libre (meq/Kg)	39,75
HMF (mg/Kg = ppm)	9,95
Diastasas (Unidades Schade)	26,20
Perseitol (%)	Presencia, mínimo 0.2

PORCENTAJE MEDIO DE POLEN:

Persea spp. 21,80 %.

ESPECTRO POLÍNICO:

Argamula, leguminosas, algunas labiadas y asteráceas.

TEMPORALIDAD: programable con base a la floración del árbol de aguacate.

