



Il miele di qualità

Cos' é un miele di qualità?

Per il consumatore il gusto del miele é sicuramente la proprietà più importante. Ci sono persone che amano maggiormente mieli dolci e altri quelli più amari.

Ci sono però altre proprietà da tenere in conto: un miele di qualità viene smielato quando esso é pronto e ha un tasso d'umidità inferiore al 18 % (un miele che ha il tasso d'umidità troppo alto rischia di fermentare da un momento all' altro).

L'umidità viene controllata tramite un apparecchio chiamato mielometro. Se esso rivela un tasso troppo alto si sottrae l'umidità in eccesso tramite il deumidificatore.

Il miele, una volta estratto, viene conservato all' oscuro e ad una temperatura che oscilla fra i 10° e i 16° C in un bidone di acciaio inox chiamato “maturatore”.

Se il miele dovesse cristallizzare lo si può riportare allo stato liquido riscaldandolo delicatamente fino a raggiungere una temperatura massima di 39°- 40°C.

La cristallizzazione é un fenomeno che dipende essenzialmente dalla composizione degli zuccheri naturali presenti nel miele, dalla temperatura di raccolta e dalla conservazione.

Pertanto se nel miele prevale il glucosio la cristallizzazione risulterà più veloce.

Un miele che non é in grado di trasformarsi (da liquido a cristallizzato) può definirsi morto : **un miele che rimane negli anni sempre liquido é stato pastorizzato!**

Un buon miele per definirsi tale deve rispettare i seguenti parametri.

Ecco in esame l' elenco delle analisi che vengono effettuate in centri specializzati :

- analisi sensoriale
- tasso d' umidità
- analisi degli enzimi
- conducibilità elettrica
- analisi pollinica (per determinare la provenienza del miele e rilevare possibili frodi)
- composizione degli zuccheri (per rilevare la presenza/assenza di zuccheri artificiali)
- sostanze inquinanti (si rileva la presenza/assenza di antibiotici, pesticidi , insetticidi, metalli pesanti)

In Svizzera esistono solo 7 mieli unifloreali. Tutti gli altri mieli sono dei millefiori :

- **robinia pseudo – acacia**
- **castagno**
- **tiglio**
- **tarassaco**
- **colza**
- **rododendro**
- **melata**

Caroline Schärer - Selmoni