

# En Tucumán, promueven la miel monofloral de limón

Elaborada únicamente con flores de azahar de limón, es un alimento que se destaca por el color claro, el sabor suave y el aroma floral. Además, sus características sensoriales, nutricionales, antioxidantes, antimicrobianas y flebotónicas la posicionan como un alimento con atributos funcionales y saludables. El desarrollo de la Indicación Geográfica, impulsada por el INTA Famaillá, fue galardonado con el premio de la Fundación ArgenINTA.

jueves 02 de enero de 2020

---

Con 40.000 hectáreas dedicadas a la producción de limón, Tucumán lidera la producción y exportación de estos cítricos a escala mundial. Gracias a esta particularidad, los apicultores de esa provincia obtienen un alimento con características únicas y que es muy demandado por los consumidores: la miel de azahar de limón.



Las condiciones climáticas, el tipo de suelo y los saberes propios de los apicultores familiares de la provincia confluyen en un producto cuyas características sensoriales, nutricionales, antioxidantes, antimicrobianas y flebotónicas lo posicionan como un alimento con atributos funcionales y saludables. Por esto, un equipo de investigadores del INTA Famaillá impulsa el desarrollo de la Indicación Geográfica (IG) de miel de azahar de limón de Tucumán.

Alejandro Álvarez, especialista en Agroindustria del INTA Famaillá –Tucumán–, señaló que se trata de una iniciativa de alto impacto comercial y económico. “Es una miel con características sensoriales muy apreciadas por el consumidor”, indicó y describió: “Es muy clara, de sabor suave y ligeramente ácido que cristaliza finamente y da una cremosidad al paladar bastante especial. Y, por supuesto, tiene el aroma particular del azahar”.

“Las condiciones naturales de nuestro territorio le otorgan a la miel de azahar de limón determinadas características físico químicas, sensoriales y biológicas específicas que resultan en una calidad diferenciada”, destacó Álvarez.

Asimismo, los productores asociados a la Cooperativa Norte Grande y a la Asociación Civil Tucumana de Apicultura (ACTA) avanzaron en el desarrollo e implementación de un protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas en el campo para la obtención de la miel y de Buenas Prácticas de Manufactura en las salas de extracción.

En este sentido, desde marzo de 2017, el INTA junto con representantes del gobierno provincial de Tucumán, –con la dirección de Alimentos y de Ganadería–, del gobierno nacional –con el punto focal NOA del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca–, la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán, la Cooperativa Norte Grande, la Asociación Civil de Apicultores y el Clúster Apícola de la provincia, avanzan en el reconocimiento y registro de la Identificación Geográfica ‘Miel de azahar de limón de Tucumán’.

El objetivo final de obtener este sello de IG, señaló Álvarez, “es conseguir un producto de alto valor agregado, cuyo beneficio económico sea apropiado por los pequeños productores que trabajan asociados y no quede en otros eslabones de la cadena”.

### **Premio a la calidad**

Con el objetivo de reconocer la labor de la industria agroalimentaria de todo el país, el INTA y la Fundación ArgenINTA celebraron la 16.º edición del Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria. El galardón busca destacar el esfuerzo de emprendedores, cooperativas, asociaciones, investigadores, educadores y científicos que impulsen iniciativas innovadoras.

Durante la ceremonia, uno de los premios fue otorgado al trabajo de articulación público-privado “Desarrollo de la indicación geográfica de miel de azahar de limón de Tucumán” en la categoría “Valorización de especies y productos típicos locales”.

“Para nosotros es muy importante este reconocimiento porque valoriza el trabajo interinstitucional desarrollado por investigadores, organismos gubernamentales y productores”, señaló Álvarez quien replicó: “El premio nos impulsa a seguir trabajando y nos otorga fondos para continuar con la caracterización fisicoquímica y sensorial. Por eso, nos va a contribuir de una manera excepcional para terminar con este proceso”.