

En la Argentina, el 74 % de los cultivos dependen de los polinizadores

Desde el INTA subrayan la importancia del servicio que ofrecen insectos como las abejas, un factor clave para la producción de alimentos y advierten sobre el riesgo de su ausencia. Además, destacan el aporte nutricional y la amplia variedad de mieles regionales, según el ambiente y flores disponibles.



Cada 20 de mayo se celebra el Día Mundial de la Abeja, una oportunidad para recordar su rol destacado entre los polinizadores en la producción de alimentos, entre sus diversos beneficios y el riesgo de su ausencia. Además, los especialistas subrayan el aporte nutricional de la miel, sus características y calidad, según el ambiente, la flora y el manejo de las colmenas.

Para Laura Gurini –investigadora del programa de apicultura (Proapi) del INTA–, “las abejas aportan numerosos beneficios a la vida humana, entre los que se destaca principalmente la función polinizadora, de la que, sólo en la Argentina, depende el 74 % de los cultivos”. Y advirtió que “la ausencia de polinizadores impactaría en una reducción del 50 % en los rendimientos de las producciones”. “Entre los polinizadores naturales, el grupo más importante está formado por los insectos, sobre todo las abejas o miembros de la superfamilia *Apoidea*, con más de 20 mil especies, entre ellas la abeja melífera”, detalló la especialista. En esta línea, reconoció que “en algunos casos, existe sinergia entre los polinizadores silvestres y *Apis mellifera*, lo que favorece la acción polinizadora de las abejas melíferas, pues influyen sobre su comportamiento”.



El 74 por ciento de los cultivos de la Argentina dependen la función polinizadora de las abejas.

Mieles regionales, tan numerosas como diversas

Considerado por los especialistas como un alimento funcional, la miel es el producto de las abejas más conocido y difundido entre los consumidores. Según Gurini, “En la Argentina existen numerosos ambientes y floras diversas que permiten la obtención de gran cantidad de mieles regionales”.

“Las mieles tienen características derivadas de la flora, por lo que es posible encontrar diferencias entre ellas”, especificó la técnica del Proapi, para quien “es fácilmente observable la variedad en las características sensoriales”.

En esta línea, ejemplificó que, si bien hay muchas mieles que presentan colores de la gama del ámbar, también las hay muy claras, como las de algarrobo, colza, flor azul y algunas de pradera, de tonalidades rojizas como las mieles de quebracho colorado, de pata de loro y de monte.

También pueden ser muy oscuras, como las de pájaro bobo de Mendoza y San Juan o de aliso de río de los humedales del Paraná, mientras que las de color amarillo intenso son de girasol. “La calidad de la miel no depende de su color, sino del buen manejo de las colmenas y del manejo que haga el apicultor”, aclaró Gurini.

Con respecto a la cristalización, la especialista explicó que es una propiedad física natural observable que varía según la relación de azúcares que contiene cada miel. “Esta relación genera cristalizaciones rápidas, formándose cristales pequeños, que otorgan a veces una textura cremosa; o lentas, dando lugar a la formación de cristales de gran tamaño, ásperos o suaves y, en ocasiones, de difícil disolución en la boca”, detalló.

En cuanto a la evolución de los hábitos de los consumidores, Gurini aseguró que “las exigencias se dirigen, cada vez más, a la búsqueda de nuevos productos con propiedades funcionales que puedan proporcionar, además del valor nutritivo, otros componentes relacionados con la salud”.



En la Argentina existen numerosos ambientes y floras diversas que permiten la obtención de gran cantidad de mieles regionales.

Un alimento funcional

“La miel está compuesta principalmente por azúcares, en su mayor parte fructosa y glucosa, fácilmente digeribles por el organismo, por lo que aporta energía rápidamente”, explicó la técnica del Proapi.

Además, contiene pequeñas cantidades de proteínas, vitaminas, ácidos orgánicos, minerales y compuestos fenólicos, siendo los flavonoides los principales entre ellos. “Esta composición está relacionada con sus propiedades biológicas, entre las que se destacan la antimicrobiana y la antioxidante”, aseguró Gurini.

Y agregó que “esta característica particular de tener efectos favorables sobre la salud, determina que la miel sea considerada un alimento funcional, que ha sido utilizado por la humanidad, desde hace miles de años, como alimento y medicamento”.

La miel no es el único producto de las colmenas que, dependiendo de los ambientes en que estén instaladas, la flora disponible, el clima, y el manejo realizado en ellas, es posible obtener polen, propóleos, jalea real, apitoxina y material vivo.