

Clave de ECOSUR	ECOPOM - 1624
Número de muestra	1
Nombre del apicultor	Filemon Dzib Nahaut
Lugar	Tihosuco, Quintana Roo
Fecha de extracción.	15/enero/2025
Especie de abeja.	<i>Apis mellifera</i>
Floración	Monte alto, bejucos

1) Análisis sensorial

EVALUACIÓN VISUAL

Estado físico: Líquida

Apariencia: homogénea

Color: blanco

EVALUACIÓN OLFATIVA

Intensidad del olor: media

Descripción del olor: vegetal. Cálido. Ahumado

EVALUACIÓN OLFATO-GUSTATIVA

Sabores elementales

Dulce: normal

Ácido: no perceptible

Amargo: no perceptible

Salado: no perceptible

Intensidad del aroma: media

Descripción aroma: semillas. Vegetal

Persistencia: breve

Retrogusto: breve

Otras sensaciones: no perceptibles

EVALUACIÓN TÁCTIL

Consistencia: fluida

Cristales: no perceptibles

2) Análisis fisicoquímico

Parámetros	Resultados
Color (Pfund)	29
Humedad (%)	17.8
pH	5.72
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0.324
Acidez libre (meq/kg)	27
Acidez láctica (meq/kg)	1
Acidez total (meq/kg)	28
Azúcares reductores (g/100g)	63

3) Análisis polínico

Se observó 13 morfoespecies diferentes de las cuales el polen de una especie del género *Urtica* obtuvo el mayor porcentaje con 44.13 %, sin embargo, esta planta no es productora de néctar.

Nombre científico	% de polen presente en la miel	Clasificación del polen
<i>Urtica sp.</i>	44.13	Polen secundario
<i>Euphorbia sp.</i>	19.68	Polen secundario
<i>Antigonon sp.</i>	11.43	Polen minoritario importante
<i>Viguiera dentata</i>	7.94	Polen minoritario importante
<i>Bursera sp.</i>	5.71	Polen minoritario importante
<i>Ipomoea sp.</i>	3.49	Polen minoritario importante
<i>Cecropia sp.</i>	2.22	Polen minoritario o traza
<i>Merremia sp.</i>	1.90	Polen minoritario o traza
Bignoniaceae	1.59	Polen minoritario o traza
<i>Serjania sp.</i>	0.95	Polen minoritario o traza
Euphorbiaceae	0.32	Polen minoritario o traza
Lorantaceae	0.32	Polen minoritario o traza
Asteraceae	0.32	Polen minoritario o traza

Interpretación general

Miel de color blanco, con intensidad media en olor y aroma. Se describe con un olor y aroma a vegetal acompañado de notas cálidas y de semillas. A nivel fisicoquímico, presenta una humedad de 17.8 %, con un contenido de azúcares de 63g/100g, lo cual puede ser característico por su origen botánico. A nivel polínico no se observa predominancia de un tipo polínico, pero con contribuciones notables de *Euphorbia sp.*, *Antigonon sp.* y *Viguiera dentata*. Considerando lo obtenido en los análisis se considera a la miel como multifloral.

Clave de ECOSUR	ECOPOM – 1625
Número de muestra	2
Nombre del apicultor	Saturnino Dzib Nahuat
Lugar	Tihosuco, Quintana Roo
Fecha de extracción	15/enero/2025
Especie de abeja	<i>Apis mellifera</i>
Floración	Bejucos

1) Análisis sensorial

EVALUACIÓN VISUAL

Estado físico: líquida

Apariencia: homogénea

Color: blanco

EVALUACIÓN OLFATIVA

Intensidad del olor: media

Descripción del olor: colmena. Cálido

EVALUACIÓN OLFATO-GUSTATIVA

Sabores elementales

Dulce: mucho

Ácido: no perceptible

Amargo: no perceptible

Salado: no perceptible

Intensidad del aroma: media

Descripción aroma: Vegetal. Cálido-caramelo

Persistencia: breve

Retrogusto: breve

Otras sensaciones: no perceptibles

EVALUACIÓN TÁCTIL

Consistencia: fluida

Cristales: no perceptible

Parámetros	Resultados
Color (Pfund)	28
Humedad (%)	19
pH	5.66
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0.316
Acidez libre (meq/kg)	24.5
Acidez láctica (meq/kg)	2.5
Acidez total (meq/kg)	27
Azúcares reductores (g/100g)	73.52

3) Análisis polínico

Se observó 13 morfoespecies diferentes de las cuales el polen de una especie del género *Urtica* obtuvo el mayor porcentaje con 44.13 %, sin embargo, esta planta no es productora de néctar.

Nombre científico	% de polen presente en la miel	Clasificación del polen
<i>Viguiera dentata</i>	32.47	Polen secundario
<i>Euphorbia</i> sp.	21.26	Polen secundario
<i>Antigonon</i> sp.	16.67	Polen minoritario importante
<i>Urtica</i> sp.	10.92	Polen minoritario importante
<i>Merremia</i> sp.	4.31	Polen minoritario importante
<i>Thouinia paucidentata</i>	3.74	Polen minoritario importante
<i>Ipomoea</i> sp.	2.59	Polen minoritario o traza
Bignoniaceae	2.59	Polen minoritario o traza
Myrtaceae	2.01	Polen minoritario o traza
<i>Mimosa</i> sp.	1.15	Polen minoritario o traza
Asteraceae 1	0.86	Polen minoritario o traza
Asteraceae 2	0.86	Polen minoritario o traza
Cucurbitaceae	0.29	Polen minoritario o traza
<i>Tithonia</i> sp.	0.29	

Interpretación general

Miel de color blanco, con intensidad media en olor y aroma. Se describe con un olor y aroma a vegetal acompañado de notas cálidas. A nivel fisicoquímico, presenta una humedad de 19 %, con un contenido de azúcares de 73.52 g/100g. A nivel polínico no se observa predominancia de un tipo polínico, pero con contribuciones notable de tahonal (*Viguiera dentata*) con 32.47% y de *Euphorbia* sp. con 21.26%. Considerando lo obtenido en los análisis se considera a la miel como multifloral

Clave de ECOSUR	ECOPOM - 1626
Número de muestra	3
Nombre del apicultor	Saturnino Dzib Nahuat
Lugar	Tihosuco, Quintana Roo
Fecha de extracción	15/enero/2025
Especie de abeja	<i>Apis mellifera</i>
Floración	Bejucos

1) Análisis sensorial

EVALUACIÓN VISUAL

Estado físico: líquida

Apariencia: homogénea

Color: blanco

EVALUACIÓN OLFATIVA

Intensidad del olor: media

Descripción del olor: Aromático. Vegetal. Cálido

EVALUACIÓN OLFATO-GUSTATIVA

Sabores elementales

Dulce: mucho

Ácido: no perceptible

Amargo: no perceptible

Salado: no perceptible

Intensidad del aroma: media

Descripción aroma: Vegetal. Cálida. Productos de la colmena

Persistencia: breve

Retrogusto: breve

Otras sensaciones: no perceptibles

EVALUACIÓN TÁCTIL

Consistencia: líquida

Cristales: fluida

2) Análisis fisicoquímico

Parámetros	Resultados
Color (Pfund)	19
Humedad (%)	18.6
pH	5.74
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0.234
Acidez libre (meq/kg)	22
Acidez láctica (meq/kg)	2.5
Acidez total (meq/kg)	24.5
Azúcares reductores (g/100g)	64.51

3) Análisis polínico

De las 17 morfoespecies observadas, la planta de tahonal (*V. dentata*) tuvo un porcentaje de 51.76% por lo que se considera como miel monofloral.

Nombre científico	% de polen presente en la miel	Clasificación del polen
<i>Viguiera dentata</i>	51.76	Polen predominante
<i>Urtica</i> sp.	11.76	Polen minoritario importante
<i>Bursera</i> sp.	10.00	Polen minoritario importante
<i>Antigonon</i> sp.	7.65	Polen minoritario importante
<i>Jacquemonthia</i> sp.	6.47	Polen minoritario importante
<i>Merremia</i> sp.	2.35	Polen minoritario o traza
Asteraceae 3	1.76	Polen minoritario o traza
<i>Ipomoea</i> sp.	1.47	Polen minoritario o traza
<i>Turbina corymbosa</i>	0.88	Polen minoritario o traza
<i>Mimosa</i> sp.	0.59	Polen minoritario o traza
Myrtaceae	0.59	Polen minoritario o traza
<i>Sida</i> sp.	0.59	Polen minoritario o traza
Malvaceae	0.29	Polen minoritario o traza
<i>Euphorbia</i> sp.	0.29	Polen minoritario o traza
Fabaceae	0.29	Polen minoritario o traza
Sapindaceae	0.29	Polen minoritario o traza

Interpretación general

Miel de color blanco, con intensidad media en olor y aroma. Se describe con un olor y aroma a vegetal acompañado de notas cálidas. A nivel fisicoquímico, presenta una humedad de 18.6 %, con un contenido de azúcares de 64.51g/100g, lo cual puede ser característico por su origen botánico. A nivel polínico se observa predominancia de tahonal (*Viguiera dentata*) con 51.76%. Considerando lo obtenido en los análisis se considera a la miel como monofloral.

Clave de ECOSUR	ECOPOM - 1627
Número de muestra	4
Nombre del apicultor	Bartolome Dzib Nahuat
Lugar	Tihosuco, Quintana Roo
Fecha de extracción	15/enero/2025
Especie de abeja	<i>Apis mellifera</i>
Floración	Bejucos

1) Análisis sensorial

EVALUACIÓN VISUAL

Estado físico: líquida

Apariencia: homogénea

Color: blanco

EVALUACIÓN OLFATIVA

Intensidad del olor: media

Descripción del olor: Vegetal. Cálido

EVALUACIÓN OLFATO-GUSTATIVA

Sabores elementales

Dulce: mucho

Ácido: no perceptible

Amargo: no perceptible

Salado: no perceptible

Intensidad del aroma: media

Descripción aroma: Cálido. Semillas. Vegetal

Persistencia: breve

Retrogusto: breve

Otras sensaciones: no perceptibles

EVALUACIÓN TÁCTIL

Consistencia: líquida

Cristales: fluida

2) Análisis fisicoquímico

Parámetros	Resultados
Color (Pfund)	22
Humedad (%)	18.6
pH	5.87
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0.221
Acidez libre (meq/kg)	16.5
Acidez láctica (meq/kg)	4
Acidez total (meq/kg)	20.5
Azúcares reductores (g/100g)	62.5

3) Análisis polínico

De las 17 morfoespecies observadas, la planta de tahonal (*V. dentata*) tuvo un porcentaje de 77.19 % por lo que se considera como miel monofloral.

Nombre científico	% de polen presente en la miel	Clasificación del polen
<i>Viguiera dentata</i>	77.19	Polen predominante
<i>Antigonon</i> sp.	10.84	Polen minoritario importante
<i>Thouinia paucidentata</i>	5.57	Polen minoritario importante
<i>Urtica</i> sp.	1.75	Polen minoritario o traza
<i>Jacquemonthia</i> sp.	1.14	Polen minoritario o traza
<i>Ipomoea</i> sp. 1	0.93	Polen minoritario o traza
<i>Sida</i> sp.	0.72	Polen minoritario o traza
<i>Serjania</i> sp.	0.52	Polen minoritario o traza
<i>Merremia</i> sp.	0.41	Polen minoritario o traza
Onagraceae	0.31	Polen minoritario o traza
<i>Bursera</i> sp.	0.31	Polen minoritario o traza
<i>Ipomoea</i> sp. 2	0.31	Polen minoritario o traza

Interpretación general

Miel de color blanco, con intensidad media en olor y aroma. Se describe con un olor y aroma a vegetal acompañado de notas cálidas. A nivel fisicoquímico, presenta una humedad de 18.6 %, con un contenido de azúcares de 62.5 g/100g, lo cual puede ser característico por su origen botánico. A nivel polínico se observa predominancia de tahonal (*Viguiera dentata*) con 77.19 %. Considerando lo obtenido en los análisis se considera a la miel como monofloral.