

RESUMEN

El objetivo de este trabajo de investigación es caracterizar las cualidades de las mieles de tres zonas, Chocloca, Emborozú y Zapaterambía, que contribuirá al apicultor a conocer más sobre el desarrollo y la aceptación de la miel del departamento de Tarija.

Este estudio se ha realizado en tres fases:

La primera constituye todo el trabajo realizado en campo. Desde la localización e ubicación de los apiarios de las tres zonas, selección de colmenas, evaluación visual de área de pecoreo, extracción de las muestras de miel de las zonas de Chocloca Emborozú y Zapaterambía.

En la segunda fase se determinó el análisis de las muestras de miel interpretando los resultados de laboratorio, de los cuales tres son humedad, hidroximetilfurfural y pH, mismos que están dentro de los límites permitidos bajo normas Bolivianas de calidad, así también los tres parámetros restantes cenizas, sacarosa y acidez libre, aunque su resultado es mayor a los límites, no afecta la calidad de la miel porque se ha corroborado según bibliografía que se debe su origen botánico floral.

En la tercera fase se ha realizado la determinación sensorial de las características organolépticas de las muestras de miel, metodológicamente y mediante la degustación o cata, en sus variables de sabor, textura, color, densidad y aroma. Con este diagnóstico poblacional se determina que la miel de Chocloca es apreciada por su textura, color, aroma y sabor, seguida por la miel de Emborozú estimada por su color y aroma, por último se caracteriza a la miel de Zapaterambía como relativamente aceptada por la población, en su atrayente aroma, y dividida por su particular sabor.

De esta manera se ha realizado la caracterización cualitativa de la miel de abeja en tres zonas del departamento de Tarija, destacando a la miel de Chocloca por obtener un porcentaje de aceptación al gusto de la población.