



Comercialización de la miel

1 litro de miel = 1.450 Kg

1 cubeta de 19 litros = 27.5 Kg.

Frasco de 1 litro= 80 a 100 pesos

Frasco de 450 g= 40 a 50 pesos

1 Kg de miel = 55 a 70 pesos

Miel a granel por kilo = 35 a 45 pesos

Cubeta de 19 litros (27.5 kg) = 960 a 1200 pesos

1 frasco de vidrio = 10 pesos y cubeta de plástico para alimentos = \$60

Recomendaciones para comprar la miel

- ❖ Olor fuerte y aromático
- ❖ Color amarillo claro a oscuro no es homogéneo
- ❖ La verdadera miel se cristaliza y puede volver a su estado líquido con baño maría
- ❖ Métodos para probar que es miel.- Método 1.- Se pone una gota de miel en una sartén caliente. Si la miel se deshace rápidamente es señal de que está adulterada con agua o no es miel de abeja. Se toma media cucharadita de miel y se le añade cinco gotas de yodo. Método 2.- Si vemos que el color de miel se convierte en color gris-rojo-azulado o si adquiere el color de la piel es que la miel ha sido mezclada con harina. Método 3.- Volteas el recipiente donde está y siempre se hace una hermosa burbuja que va hasta el otro extremo de una manera como si bailara. Método 4.- La metes al refrigerador y la dejas un rato, luego la sacas y debe estar igual de color y densidad que como lo metiste. Método 5.- Poner una cucharada de miel en un vaso con agua. Si la miel es impura, se disolverá en el agua. Si es pura, entonces la miel se quedará junta y se hundirá como un sólido bloque en el fondo del vaso. Método 6.- Consigue un encendedor y una vela con un pabilo con mecha de algodón, sumerge el pabilo en la miel y retira sacude el exceso. Trata de encender la mecha. Si se quema, entonces es miel 100%. Si se resiste a ser quemada, entonces tiene agua y no está dejando que el pabilo se encienda. (Si existe solamente una pequeña cantidad de miel en el pabilo, puede que encienda. Sólo que se producirá un sonido raro y lo mejor será empezar de nuevo, sólo que esta vez con más miel). Método 7.- Deja caer unas cuantas gotas de miel en papel secante (servilleta de papel) y observa si se absorbe. Si la miel es absorbida entonces no es pura. Si no tienes papel secante, echa un poco de miel en una prenda blanca y luego limpia la prenda. Si queda alguna mancha en la prenda debido a la miel, entonces la miel muy probablemente no sea pura. Método 8. Mezcla partes iguales de miel y de alcohol 95° (metanol). Remueve bien. La miel pura se asentará en el fondo. Si la miel es impura, es mucho más probable que se mantenga disuelta en la solución y haga que ésta tenga un color lechoso.
- ❖ Evitar comprar miel artificial (miel de caña o glucosa) que se distingue porque no se pega a las paredes del frasco, es transparente, no tiene olor, sabe cómo azúcar de caña.