



Presso il Centro Agrochimico Regionale A.S.S.A.M. vengono effettuate analisi per la determinazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti dell'alveare destinati all'alimentazione umana.

GELATINA REALE

E' prodotta dalle api nutrici, come secrezione delle ghiandole ipofaringee e mandibolari, e costituisce il nutrimento di tutte le larve di api durante i primi tre giorni di vita. Questo particolare nutrimento è prolungato per l'intero periodo larvale, ed in parte per tutta la vita in forma d'insetto, solo alla popolazione destinata a diventare ape regina. Si tratta di un prodotto complesso caratterizzato principalmente da acqua (57-70%), proteine (14-15%), zuccheri (12-13%), lipidi (3-4%), minerali (2%) e vitamine. La gelatina reale (o pappa reale) viene utilizzata dall'uomo per i suoi benefici che sono in primo luogo nutritivi, energetici e metabolici. La gelatina reale viene sottoposta ad analisi di tipo qualitativo, quali umidità, contenuto proteico, ceneri, pH e acidità, e microscopica (analisi palinologica) in quanto contiene granuli pollinici derivanti dall'ambiente di produzione. Il riconoscimento dei granuli pollinici al microscopio consente di risalire alla sua origine geografica. L'origine geografica della pappa reale costituisce un criterio di differenziazione e qualità molto importante.



L'analisi pollinica della pappa reale è quindi un importante sistema di controllo dell'origine del prodotto.

POLLINE



Il polline dei fiori viene raccolto dalle api come alimento destinato alle api in fase di crescita; può essere ottenuto dall'alveare attraverso particolari sistemi di cattura (trappole) ed utilizzato come integratore alimentare in campo umano. Esso rappresenta infatti un alimento particolarmente ricco e completo, contenendo protidi, lipidi, glucidi, sali minerali, vitamine e polifenoli. I campioni di polline vengono sottoposti ad analisi microscopica (palinologica), per la determinazione dell'origine botanica e geografica delle specie bottinate e della loro importanza quantitativa nel prodotto commercializzato; inoltre si determinano il contenuto proteico e l'umidità per la valutazione della qualità e al fine di prevenire lo sviluppo di microrganismi patogeni.

Come per gli altri prodotti alimentari è possibile effettuare analisi di tipo microbiologico: in particolare sul polline la determinazione di Muffe e Lieviti e di **Microrganismi a 30°C***.

** Prove accreditate ACCREDIA*