

ESTUDIO DE LA CALIDAD EN MIELES DE ABEJA PRODUCIDAS EN EL ESTADO DE NAYARIT UTILIZANDO LA TÉCNICA DE ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO Y EL ANÁLISIS POR COMPONENTES PRINCIPALES

Mondragón-Cortez Pedro Martín.*

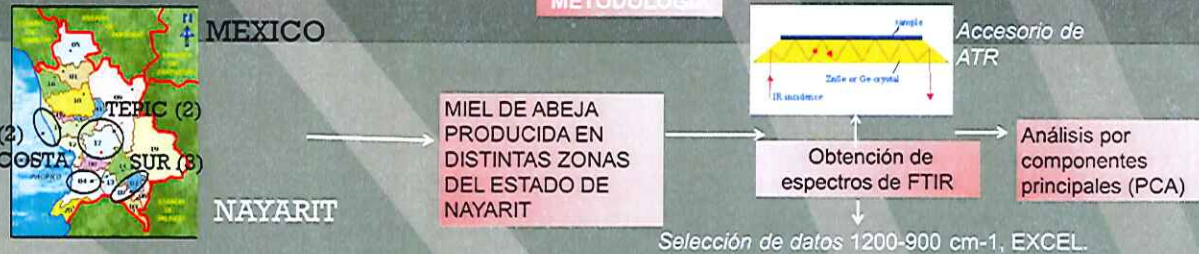
Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A. C (CIATEJ).

Av. Normalistas 800, Col. de la Normal, Guadalajara, Jal, 44270 México, Tel +52 (33) 33455200 Ext 1250, *e-mail: pmondragon@ciatej.net.mx

OBJETIVO DEL TRABAJO

La técnica de espectroscopia de infrarrojo por transformada de Fourier (FTIR) en combinación con el análisis por componentes principales fueron utilizados para estudiar mieles de abeja producidas en distintos municipios del Estado de Nayarit (México).

METODOLOGÍA



RESULTADOS Y ANÁLISIS

EQUIPO Y PRINCIPIO FUNDAMENTAL DE FTIR

SIGNIFICADO DE UN ESPECTRO DE MIEL DE ABEJA

FRUCTOSA Y GLUCOSA

AUTÉNTICAS (Nayarit)

ADULTERADAS

COSTA

TEPIC

SUR

Ahuacatlán

Jalisco

Tepic

Costa

Compostela

CONCLUSIONES

La técnica de FTIR puede ser utilizada para clasificar la miel de abeja producida en municipios (Nayarit), geográficamente cercanos entre sí.

REFERENCIAS

1. Stuart B. (2004). *Spectral Analysis in Infrared Spectroscopy*. John Wiley and Sons LTD, England. 45-51.
2. Al-Jowder, O, Kemsley E., Wilson R. (1997). Mid-infrared spectroscopy and authenticity problems in selected meats: a feasibility study. *Food Chemistry* 59, 195-201