

MIEL DE MANUKA

¿CIENCIA O MÁRKETING

P. David Quesada (1); *J. Alfonso Cardenal* (2); *Jesús Crespo* (2)

(1) Veterinario del Servicio de Sanidad Animal. Junta de Extremadura. España

(2) Veterinario del Servicio Extremeño de Salud. España

La miel ha sido utilizada desde antiguo por sus propiedades terapéuticas. En la actualidad, con una sociedad claramente interesada por la medicina alternativa y los agentes terapéuticos de origen natural y ecológico, la miel cuenta con un gran potencial desde el punto de vista comercial. Actualmente, en España, y por nuestra experiencia personal a través del contacto directo con los consumidores, podemos decir que gran parte de ellos consumen miel porque piensan, de forma genérica, "que es buena para la salud", más allá de sus propiedades o características culinarias. Para ello, simplemente sustituyen el azúcar por la miel para endulzar el café o las infusiones en desayunos y meriendas o aumentan su consumo en época invernal para prevenir o tratar resfriados y gripes comunes.

El campo de la Apiterapia ha dado un gran paso en los últimos años, y lo ha hecho gracias a trabajos y estudios científicos relacionados con las propiedades medicinales de los productos de las abejas. Estos trabajos pretenden identificar propiedades de estos productos determinando el componente del mismo al que es atribuido dicha actividad (antibacteriana, antitumorigénica, cicatrizante, etc); ya no basta decir que la miel de eucalipto "es buena para el resfriado", sino que hay que demostrarlo científicamente, y si es así establecer con precisión el componente de la misma al que se atribuye dicha propiedad, cuantificarlo, estudiar su mecanismo de acción, etc. Ya no se puede -o no se debe- vender humo.

La identificación y diferenciación de mieles por sus propiedades terapéuticas y su promoción como

"alimento funcional" puede ser una vía válida de mejora de la comercialización de la misma, buscando un sector de consumidores muy concreto, interesado y concienciado por la medicina alternativa y las producciones ecológicas, y con un buen nivel cultural y adquisitivo, lo que hace que esté dispuesto a pagar por una miel lo que nadie antes hubiera imaginado.

Como ejemplo de esta estrategia podría ponerse el caso de la miel de manuka.

La miel de Manuka es conocida por su **elevado poder antibacteriano**, especialmente demostrado frente a *Stafilococcus aureus* (muy resistente a los antibióticos convencionales en infecciones hospitalarias) y a *Helicobacter pylori*, causante de úlcera gástrica y duodenal. La producción de miel de manuka, utilizada desde la antigüedad en la medicina tradicional Maorí, ha revolucionado la apicultura neozelandesa, alcanzando precios elevadísimos en el mercado internacional debido a sus propiedades antimicrobianas.



Arbol del Té (*Leptospermum scoparium*)

*Se permite la reproducción, publicación y difusión de este artículo, siempre que se indique su autor y el blog de origen
Blog DESDE LA PIQUERA
[Suscríbete al blog](#)*

Esta miel es producida en **Nueva Zelanda** por las abejas a partir del néctar de las flores del **Arbol del Té o Manuka** (*Leptosperum scoparium*), fundamentalmente en la Isla Norte de Nueva Zelanda. En la Isla Sur existe el **Arbol del Té Blanco o Kanuka** (*Kunzea ericoides*), considerado hasta 1983 como del mismo género, pero diferenciado hoy tanto en especie como en género. Este último también produce miel, de Kanuka y no de Manuka, careciendo de las propiedades de la de manuka, lo que origina no pocos conflictos y confusiones entre los apicultores neozelandeses y en el mercado internacional de esta miel. En **Australia** existe un árbol parecido pero diferenciado de ambos por estudios moleculares y morfológicos.



Foto:Salnatur

Todas las mieles tienen un cierto poder bactericida/antibiótico debido al contenido en **peróxido de hidrógeno**. El poder antibiótico de la miel de manuka no es dependiente del peróxido de hidrógeno, sino de la presencia de un compuesto denominado **Metilglioxal**, conocido como **Factor de Manuka Único (UMF / Unique**

Manuka Factor), y que puede llegar a los 700 mg por kg de miel. Esta concentración de UMF en la miel de manuka varía con los años, la zona de producción, etc. Por ello cada partida debe analizarse para determinar el contenido en UMF y su grado de eficacia. Esta se mide comparándola mediante tests de laboratorio con la eficacia de antisépticos estándar como el ácido carbólico o fenol. Así, se establecen tres categorías de miel de manuka, en función de la concentración de UMF y su eficacia antiséptica: **UMF 10+**, **UMF 15+** y **UMF 20+**. Una miel de manuka tendrá un UMF 10+ si posee una actividad antiséptica frente a distintos microorganismos similar a la que posee para esos microbios una disolución de fenol al 10 %, y así sucesivamente.

El precio de la miel aumenta a mayor contenido en UMF. En el mercado detallista de venta directa al consumidor final, se suele vender a un precio de 15, 20 y 30 euros respectivamente los 250 gramos de miel. Se comercializa en envase opaco para evitar su deterioro por acción de la luz directa.

La curiosa historia de la miel de manuka

La miel de manuka posee un sabor ligeramente amargo, un olor algo "extraño" y una consistencia gelatinosa que no la hacían muy popular ni adecuada para el consumo de mesa habitual en Nueva Zelanda. Esta consistencia es debida a sus **propiedades tixotrópicas**, [similar a la Miel de Calluna](#), (*Calluna vulgaris*) que hacen, además, que su extracción sea algo dificultosa. Por ello, a principios de los años 80, era "desechada" por los apicultores, que la dejaban como alimento de invierno para las abejas o si la extractaban la vendían a bajo precio a otros apicultores que la utilizaban para el mismo fin. Por aquellos primeros años 80, el **Dr. Peter Molan**, químico de la **Universidad de Waikato, NZ**, comenzó a interesarse por la miel en general y sus usos terapéuticos a lo largo de la historia. En uno de sus experimentos utilizó miel de manuka para tratar la mastitis de una vaca lechera con una fuerte infección de la glándula mamaria, consiguiendo eliminarla. El Dr. Nolan trasladó sus hallazgos a la industria apícola y resaltó las interesantes propiedades de la miel así como sus posibilidades comerciales. Si bien en un principio el sector se mostró un tanto desinteresado,

posteriormente se implicó de lleno en el proceso de investigación que era necesario llevar a cabo para conocer y estandarizar las particulares propiedades de esta miel, además del posterior trabajo de marketing de la misma. Ello fue posible gracias al aporte de dinero por parte de los apicultores, y lo hicieron a través de una **tasa** por colmena durante un período de siete años, lo cual permitió desarrollar todo el trabajo de investigación y marketing.

Todo un ejemplo de coordinación e implicación entre apicultores, industria e investigadores. Una buena operación comercial y de promoción de este producto, orientado y dirigido a un espectro de consumidores muy específico como alimento natural, ecológico y funcional.

En la actualidad, el **mercado de exportación de miel de manuka** ronda los 60 millones de dólares neozelandeses y constituye el motor de la apicultura de este país, alcanzándose buenos ingresos gracias a esta producción y a los precios que alcanza en el mercado internacional.

Desde Nueva Zelanda, la propia industria exportadora del país alerta de que se vende, en el mercado global, como miel de manuka producida en Nueva Zelanda, más cantidad que la que el propio país produce y exporta, por lo que es de sospechar que muchos acopiadores y envasadores en distintos países "cortan" la miel que traen de Nueva Zelanda para vender más kilos, perdiéndose la concentración UMF y las propiedades originales de la miel.

Además del valor intrínseco de esta miel, los apicultores agregan un valor añadido a la misma, y es la **certificación orgánica o ecológica**, muy apropiada para el grupo de consumidores al que va dirigido este producto, aunque esto está cambiando debido a la llegada al país de varroa en el año 2000 a la Isla Norte y en 2006 a la Isla Sur. Hasta entonces era fácil manejar las colmenas orgánicamente, con el único problema de Loque

Americana, que alcanzó la isla en torno al año 1880, con la llegada de la abeja italiana para sustituir a la originalmente introducida abeja negra en el año 1839. Esto no suponía un problema en realidad para la producción orgánica, ya que la utilización de antibióticos está prohibida. Esto es así debido a un estricto plan de erradicación gubernamental que obliga a la destrucción de las colmenas cuando es diagnosticada, prohibiendo su tratamiento. Desde la llegada de la varroosis muchos apicultores abandonaron la producción orgánica por las dificultades que conlleva el manejo ecológico de esta parasitosis.

A pesar de ello, aún es disfrutar de producciones orgánicas de miel de manuka, una miel de un sabor, olor y una textura y propiedades realmente particular. ¡ A un precio "módico", eso sí ! Si se paga por el caviar, las angulas o los percebes, ¿por qué no por una miel?

Así es esta miel, la Miel de Manuka; ¿es ciencia?, ¿es marketing?



BIBLIOGRAFÍA

- * **Lindsay, Frank** :Beekeeping Then and Now in New Zealand; The Beekeepers Quarterly; nº 100; June 2010; pág. 19-21
- * **Molan, Peter** : The University of Waikato; NZ; Honey Research Unit; www.waikato.ac.nz
- * **Traynor, Kirsten** : New Zealand Beekeeping Conference 2010; American Bee Journal; Vol. 150 / Nº. 11; pág. 1057-1059