

Miel Española de Aguacate (*Persea americana* Mill.) Autenticación basada en sus criterios de composición, contenido mineral y atributos sensoriales.

I. Rodríguez (a), F. Cámara-Martos (a), J.M. Flores (b), S. Serrano (a)

(a) Departamento de Nutrición y Bromatología, Universidad de Córdoba, Campus de Rabanales, 14071, Córdoba, España

(b) Departamento de Zoología, Universidad de Córdoba, Campus de Rabanales, 14071, Córdoba, España

Resumen

Las muestras de miel de aguacate monofloral (*Persea americana* Mill.) (N = 30) se han caracterizado por los criterios de composición, los atributos sensoriales y el contenido mineral para describir completamente este tipo de miel. Debido a las importantes brechas relacionadas con la caracterización de las mieles de aguacate monoflorales, este trabajo tuvo como objetivo contribuir a su caracterización basada en diferentes análisis de laboratorio de rutina que incluyeron: contenido de polen (cualitativo), contenido de agua, contenido de azúcar, actividad de agua; conductividad eléctrica, actividad diastásica; actividad de la glucosa oxidasa; rotación óptica específica; hidroximetilfurfural; pH; Color de la miel y acidez (libre, láctónica y total). Para definir su perfil sensorial se evaluaron treinta y un atributos sensoriales: tres descriptores de apariencia, ocho de características olfativas, tres de textura en boca, cuatro gustos básicos, ocho de aroma, tres sensaciones (picor, frescura y astringencia), persistencia y retrogusto. También se realizó un análisis del contenido mineral de los elementos hierro, zinc, cobre, calcio, magnesio y sodio. Los resultados obtenidos revelaron que, fue posible definir y autenticar la miel de aguacate monofloral española basada en una combinación de análisis comunes de laboratorio.