



CARACTERIZACIÓN POR MEDIO DE CALORIMETRÍA DIFERENCIAL DE BARRIDO DE MIELES MEXICANAS (Apis mellífera).

Rafael Casillas¹, CLAUDIO FRAUSTO REYES², JUAN MANUEL BUJDUD PÉREZ², MARTÍN ORTIZ MORALES², JOSE LUIS QUINTANAR SETPHANO³ y MARÍA DE LA LUZ MIRANDA BELTRÁN⁴

1 UAA, 2 Centro de Investigaciones en Óptica, A. C., 3 Universidad Autónoma de Aguascalientes, 4 U DE G.
mielabejas@hotmail.com

Las técnicas termoanalíticas han sido y seguirán siendo técnicas ampliamente utilizadas en la caracterización de materiales. Los análisis térmicos abarcan todos los métodos de medida basados en el cambio, con la temperatura, de una propiedad física o mecánica del material. Las condiciones de elaboración o fabricación de un producto, así como su historia y tratamientos térmicos, son decisivos en las propiedades finales del material ó los materiales, por lo que las técnicas termoanalíticas son imprescindibles en cualquier proceso de control sobre la fabricación de ellos. La DSC (siglas en ingles Diferencial Scaninig Calorimetry) permite el estudio de aquellos procesos en los que se produce una variación entálpica, por ejemplo determinación de calores específicos, puntos de ebullición y fusión, pureza de compuestos cristalinos, entalpías de reacción y determinación de otras transiciones de primer y segundo orden. El objetivo del presente trabajo es la caracterización por medio de DSC de mieles de la República Mexicana, en dónde se observó la calorimetría emitida, pudiendo ser una herramienta para la caracterización de mieles y de ésta manera contribuir a tener una base de datos confiable de mieles mexicanas para evitar el Fraude Alimentario.