



COLORIMETRÍA DE FLUORESCENCIA EN MIELES DE AGUACATE

Blanca Paloma Escalera-Velasco¹, Luz María Salas-Cruz¹, Yessica González-Aranda¹, Martín Ortiz-Morales², Juan Manuel Bujdud-Pérez², Rafael Casillas-Peñuelas¹ y Claudio Frausto-Reyes²

1 Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2 Centro de Investigaciones en Óptica, A. C.. maortiz@cio.mx
mielabejas@hotmail.com

La miel es un producto natural, cuyos componentes forman una mezcla compleja de azúcares simples, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos, cera y granos de polen. Esta composición depende, entre otras cosas, del tipo de flor que la abeja haya libado, por lo que la miel tendrá ciertas peculiaridades, como es el caso de la miel elaborada a partir de la flor de aguacate, cuyas características fisicoquímicas sobresalen del resto, comenzando por su color, ya que no es el típico color ámbar. Hoy en día, ésta es una de las mieles más apreciadas por mercados internacionales. El objetivo del presente trabajo, es caracterizar la de miel de abeja (*Apis mellifera*) procedente del árbol de Aguacate (*Persea americana*), mediante el análisis colorimétrico de fluorescencia por imagen, considerando las diferentes etapas de floración: avanzada, normal y tardía. Los resultados mostraron que la radiación emitida por las mieles es característica de cada una de ellas, misma que fue caracterizada mediante los parámetros de luminancia y color. Con esto se demostró que esta metodología puede ser empleada para la caracterización de mieles de Aguacate ya que el altiplano central de México ha sido reconocido como el primer productor mundial aguacate.