



Eucryphia cordifolia

MIELE DI ULMO

Dal CILE un nuovissimo e particolare miele a forte valenza salutistica

- **Descrizione Prodotto**

Miele omogeneizzato, puro, naturale, non adulterato, senza additivi, non fermentato, esente da odori e sapori estranei, esente da pesticidi e antibiotici (vedi tabella 3).
Conforme alla direttiva 2001/110/CE.

- **Proprietà**

Numerosi studi scientifici a livello internazionale, condotti presso l'Università Pontificia di Santiago del Cile (D.sse Gloria Montenegro e Ximena Ortega) e dal Royal College of Surgeons di Dublino (D.ssa Orla Sherlock) confermano l'alto potere antibatterico del miele di Ulmo.

Gli studi evidenziano che tale azione è particolarmente efficace nel prevenire e combattere batteri estremamente insidiosi quali lo Stafilococco e l'Escherichia Coli, che molte volte sono anche resistenti ad antibiotici tenaci, contenenti meticillina.

Il miele di ULMO, un albero tipico di alcune zone del Cile, è stato messo a confronto con altri tipi di mieli, che vantano anch'essi proprietà antibatteriche, ed un miele artificiale allo scopo prodotto in laboratorio. Il miele di ULMO è uscito vincente su tutta la linea, dimostrandosi all'indagine spettrometrica più efficace dei concorrenti verso cinque ceppi selezionati di Staphylococcus aureus resistente alla meticillina (MRSA), Escherichia coli e Pseudomonas aeruginosa.

In vitro si è osservato che il miele di ULMO inibisce la crescita di altri batteri patogeni quali la Candida albicans, Salmonella typhi, Enterobacter aerogenes ed ha azione fungicida e fungostatica sui tipi Mucor, Rhizopus, Aspergillus.

Sono attualmente in corso diverse altre ricerche per il ruolo che questa varietà di miele potrebbe avere nel trattamento delle ferite infette e nella disinfezione delle superfici domestiche e non.

- **Forma**

Barattolo da 350g

- **Composizione e valori nutrizionali**

Caratt. Nutriz.	100g	Porzione 20g
Val. Energetico Kcal/Kjoule	335,0/1402,6	67,0/281,0
Carboidrati	83,8	16,8
Sodio	21,0	4,2
Proteine	<0,5	<0,1
Grassi	<0,5	<0,1
Ceneri	<0,5	<0,1
Umidità	16,2	<0,1

Miele di ULMO – Scheda Tecnica

Produttore: JPM Exportaciones Ltda - data emissione 11.08.2011

Tipo di prodotto: MIELE

Ricezione campione: 03.08.2011

Identificazione: Lotto 001

TABELLA 1

Criterio fisico chimico	Norma	Metodo di analisi
HMF	10mg/kg max	HPLC
Umidità	18,5% max	Refractometria
Colore	50 mm max	Scala Pfund
Saccarosio	5% max	HPLC
Diastasi	10	Scala Shade

TABELLA 2

Analisi	Risultato analisi	Metodologia
Energia Kcal/100g	335	Per Calcolo
Umidità g/100g	16,2	AOAC 969.381 (B)
Proteina g/100g	>0,5	ISO 5983
Ceneri g/100g	>0,5	AOAC 920.39
Grassi g /100g	>0,5	AOAC 920.181
Carboidrati disponibili g/100g	83,8	Per Calcolo
Sodio mg/100g	21	AOAC 985.35

TABELLA 3

ANTIBIOTICI	
Cloramfenicolo	Non rintracciato (limite di traccia 0,15 ppb)
Tetracicline	Non rintracciato (limite di traccia 10 ppb)
Streptomicine	Non rintracciato (limite di traccia 10 ppb)
Sulfamidici	Non rintracciato (limite di traccia 10 ppb)
Nitrofurani	Non rintracciato (limite di traccia 0,2 ppb)
Tylosina	Non rintracciato (limite di traccia 3 ppb)
Altri macrolidi	Non rintracciato (limite di traccia 10 ppb)
Fluoroquinoloni	Non rintracciato (limite di traccia 10 ppb)
Dapsone	Non rintracciato (limite di traccia 0,5 ppb)
Nitroimidazolo	Non rintracciato (limite di traccia 0,2 ppb)
Trimetoprima	Non rintracciato (limite di traccia 10 ppb)
ADULTERAZIONI	
C13	EA-IRMS e EA/LC-IRMS (nessuna adulterazione)
B-fructofuranosidase	Non rintracciato (limite di traccia 20 U/Kg)
REPELLENTI CHIMICI	
Benzaldeide	Assente
Benzacetaldide	Assente
Nitrobenzene	Assente
Fenolo	Assente

TABELLA 3

Naftalene	Assente
RESIDUI di PESTICIDI	
Coumaphos	Assente
Amitraz	Assente
Cymiazol	Assente
METALLI PESANTI	
Cromo	>0,05 mg/kg
Cadmio	>0,1 mg/kg
Mercurio	> 0,02 mg/kg
Arsenico	> 0,16 mg/kg
VARIE	
Glicerolo	>200mg/kg
Lieviti	>200.000/10g

RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA SUI MIELI ORIGINARI DEL CILE

Gloria Montenegro e Ximena Ortega - Facultad de agronomia e Ingenieria Forestal - Pontificia Universidad Catolica de Chile, Av.. Vicufl Mackenna 4860 Macul Santiago Del Chile. Fax 56 2 5520780 * - gmonten@uc.cl

La grande diversità endemica della flora cilena permette di produrre diversi tipi di mieli e altri prodotti dell'alveare con interessanti proprietà biologiche. Il Cile produce 9 tipi diversi di mieli uniflorali, secondo la loro origine botanica. In questi ultimi anni, è stato dimostrato {Montenegro et al. 2006, 2008, 2010} che l'estratto fenolico da miele di Ulmo ha mostrato un'importante attività antiossidante e attività antibatterica in vitro. Alcuni di questi risultati sono già protetti da brevetto internazionale riguardante l'uso di estratto di miele di ULMO (ricco di composti fenolici) in grado di inibire la crescita di vitro di batteri patogeni umani come *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Salmonella typhi*, *Enterobacter aerogenes* e *Streptococcus* tipo p. , *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, inoltre, l'estratto mostra attività fungicida e fungistatica su funghi ambientali del genere *Mucor*, *Rhizopus*, *Aspergillus* e *Candida Penicillium*.

Ciò apre interessanti applicazioni per la disinfezione delle superfici, nonché per l'applicazione topica o sistemica, come battericida e fungicida a scopo terapeutico per gli esseri viventi, animali e l'uomo.

- **Bibliografia**

Facultad de Agronomia e Ingenieria Forestal – Pontificia Universidad Catolica de Chile
Gloria Montenegro e Ximena Ortega

Royal College of Surgeons di Dublino – Orla Sherlock – BMC – Complementary and Alternative Medicine