Proyecto: TRATAMIENTOS INDUSTRIALES DE LA MIEL.

Autores: Tamaño, María Gabriela - Perlo, Flavia María.

Clasificación: Alimentos azucarados.

Resumen

La miel es un fluido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, principalmente

la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas.

Argentina es uno de los países que tienen los rindes apícolas más altos y una de las

mieles de mejor calidad del mundo. Por otra parte, el consumo mundial de miel se halla

en continuo crecimiento, lo que muy probablemente se acentúe aún más en el futuro, ya

que está demostrado que la miel es el único alimento no contaminado por los residuos de

plaguicidas.

Los objetivos de la empresa son los siguientes:

Producir, con destino al mercado interno, MIEL FRACCIONADA.

• Producir, con destino a exportación, MIEL DECANTADA Y FILTRADA, envasada

en tambores.

• Iniciar la exportación de MIEL FRACCIONADA, tendiendo así a aumentar el valor

agregado del producto.

Crear un DEPARTAMENTO DE INVESTIGACION dedicado a la búsqueda de

nuevas aplicaciones del producto y posibles nuevos subproductos.

• Creación de una NUEVA INDUSTRIA que canalizaría las necesidades de los

productores apícolas de la región, con una inversión relativamente baja.

La planta está ubicada en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia.

La extracción de miel a gran escala y el sometimiento de la misma a procesos industriales

es una práctica muy reciente en nuestro país y que se encuentra escasamente difundida.

Palabras claves: miel, nueva industria, Parque Industrial, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

