

PROPOLI



coltivatori di biodiversità

PROPOLI



◆ Che cos'è?

La propoli è una sostanza prodotta dalle api a partire da sostanze resinose che raccolgono dalle cortecce e dalle gemme di diverse piante. L'ape raccoglie queste resine con le mandibole e le trasporta, attaccate alle zampe posteriori, fino all'alveare dove vengono elaborate fino a modificarne, in parte, la struttura chimica: aggiungendo polline, enzimi e cere, essa crea piccole palline di propoli. Tra i vari utilizzi, le api la usano all'interno dell'arnia come disinfettante, soprattutto per neutralizzare funghi, batteri e virus e respingere i predatori.

◆ Composizione e proprietà

Ha un odore intenso e aromatico e un colore estremamente variabile. A temperatura ambiente (20°C) la propoli presenta una consistenza resinosa ed appiccicosa ma quando è conservata al freddo, essa diventa dura e friabile. La propoli contiene 300 molecole attive, ed è composta da cera, resine e sostanze balsamiche, oli essenziali, polline e materie organiche. Una componente molto interessante è data dai flavonoidi, composti chimici vegetali diffusi nelle piante superiori, che rientrano nella categoria degli antiossidanti polifenolici. La propoli è anche ricca in minerali come, ad esempio, calcio, magnesio, rame, potassio, sodio, zinco, iodio e ferro, e di vitamine, del gruppo B (B1, B2, B6) C ed E.

◆ Utilizzo

La propoli è un prodotto dell'apicoltura utilizzato nella preparazione di diversi prodotti quali ad esempio integratori alimentari e preparati farmaceutici.

Sin dall'antichità viene utilizzata dall'uomo, soprattutto come ingrediente per preparati con proprietà antisettiche. Solo dagli anni '40, tuttavia, la ricerca ha iniziato a compiere studi mirati a conoscere più compiutamente le sue differenti proprietà. Viene utilizzata come componente per preparati erboristici e farmaceutici di primo intervento curativo del mal di gola e delle infezioni del cavo orale, sotto forma di sciroppi, tinture e caramelle.



Attrazione Naturale
www.mielizia.com




DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
www.cuordimiele.it