

analyses de miel

Centre Orif
Mont de Brez
1405 Pomy

Tél : 024 424 12 12
Fax : 024 424 12 13
fabienne.durussel@orif.ch/annick.maret@orif.ch

Fiche analyse N° 15076 / 1141

Pomy, le 28 août 2015

Analyse	Valeurs admises d'après la ODAI, MSDA et ordonnances sur le miel de l'UE*	Valeurs mesurées
Taux de fructose (%)	Miellat > 45% Nectar > 60%	38
Taux de glucose (%)		32.3
Taux des sucres réducteurs Total (%)		70.2
Taux de saccharose (%)	< 5 **	0
Hydroxyméthylfurfural (HMF) (mg/Kg)	< 40	1
Amylase / Diastase (AmZ)	> 8	27.3
Teneur en acide libre (mEq/Kg)	< 50	7.1
Taux d'eau (%)	<= 18.0 ***	16
Particules en suspension (g/ 100g)	<= 0.1	—
Conductivité (à 20°C) (µS/cm)	Selon type de miel	887
Remarques miel de miellat.		

* ODAI : Ordonnance sur les Denrées Alimentaires, MSDA : Manuel Suisse des Denrées Alimentaires

** Miel d'acacia < 10 %

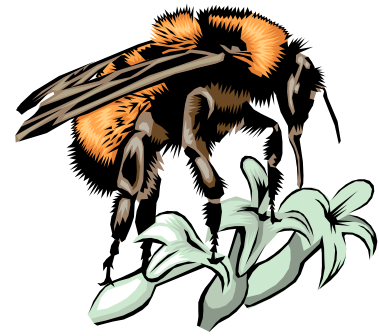
*** Selon les normes suisses et VSBV, la SAR tolère un maximum de 18,5 % pour l'obtention du label.

Notre laboratoire n'étant pas certifié, les résultats fournis ne représentent pas une preuve de qualité officiellement reconnue. Pour votre information, vos échantillons ne seront conservés que 3 mois après envoi du résultat. Passé ce délai, nous ne pourrons garantir une réanalyse de l'échantillon.

Responsable opérateur :

Responsable laboratoire :

Explication des analyses



Chers amis apicultrices et apiculteurs,

Tout d'abord j'aimerais vous remercier de nous avoir accordé votre confiance pour effectuer les analyses de ce produit qui vous occasionne tant de travail, de soucis, mais également de satisfaction.

Afin que vous compreniez bien les résultats de ces analyses, je vous joins cette petite notice explicative, qui, de l'avis de beaucoup semble nécessaire.

D'abord un petit rappel de codification mathématique :

Un chiffre précédé du signe $<$ veut dire « **plus petit que** ». Dans le cas du taux d'eau p. ex, < 18.0 veut dire que le maximum admis est à 18.0% et que tout ce qui est au-dessous de cette valeur est correct.

Un chiffre précédé du signe $>$ veut dire « **plus grand que** ». Dans le cas de l'amylase p. ex > 8 veut dire que le minimum admis est à 8.

Les choses étant clarifiées au niveau de la codification, voici maintenant une petite explication, analyse par analyse :

Explication des analyses

Taux de sucre :

Le miel est essentiellement constitué de glucose et de fructose et d'autres types de sucre minoritaire. Ces sucres sont naturels dans le sens où ils viennent directement du butinage des abeilles.

Saccharose :

Le nectar contient du glucose, du fructose et du saccharose. Dans la plupart des miels ce dernier se situe en dessous de 5%. Dans le miel d'acacias, il peut aller jusqu'à 10%. Si le taux de saccharose est plus élevé, cela provient d'un apport de nourriture inadéquat ou du reste de nourriture d'hivernage non consommée au printemps.

Teneur en acide libre:

C'est la quantité d'acide actif par kilogramme de miel. L'acidité est un critère de qualité important. La fermentation du miel provoque une augmentation de l'acidité, c'est pourquoi, une valeur maximale est très utile, bien qu'il existe une fluctuation naturelle considérable.

Explication des analyses

HMF :

Il s'agit de la concentration d'hydroxy méthyl furfural.

Cette molécule au nom barbare se forme lorsque le miel a subi une surchauffe (défigeage trop brutal p. ex) ou qu'il a été stocké dans des conditions inadéquates. Le HMF est produit par la dégradation du fructose. Il est admis de le classer selon 3 sous catégories:

0 – 15 [mg/kg]	Miel frais
15 – 40 [mg/kg]	Miel ayant été surchauffé ou vieux miel.
40 et + [mg/kg]	Miel non commercialisable

Amylase/Diastase :

L'amylase est un enzyme sécrété par les abeilles lors de l'élaboration du miel. Cet enzyme permet de détruire l'amidon. Nous même en possédons dans notre salive. Cet enzyme nous permet de transformer l'amidon en sucre assimilable par notre organisme. Les enzymes sont des molécules très sensibles à la chaleur et au vieillissement. Une activité amylasique plus grande que 8 nous permet de vérifier que le miel est frais, qu'il a été stocké dans de bonnes conditions et/ou qu'il n'a pas été trop réchauffé pour d'éventuels transvasages.

Taux d'eau :

C'est le pourcentage d'eau dans votre miel. Une valeur trop grande peut provenir d'une extraction trop précoce, alors que les abeilles n'avaient pas encore operculé à 75% la surface des cadres. Un excès d'eau peut entraîner la fermentation du miel.

Conductivité électrique :

Elle représente un bon critère pour la détermination de l'origine botanique d'un miel. Elle remplace la teneur en cendres dans les contrôles de routine. Cette mesure dépend de la teneur en minéraux et de l'acidité du miel ; plus ces deux paramètres sont élevés, plus la conductivité correspondante est élevée.

En règle générale :

- Les miels de nectar (fleur) ont une conductivité inférieure à 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$
- Les miels ayant une conductivité comprise entre 500 et 800 $\mu\text{S}/\text{cm}$ sont appelés « miels mixtes »
- Au-dessus de 800, on trouve les miels de miellat (forêt).

L'équipe de la chimie