

PRODUCTOS DE LA COLMENA: JALEA REAL

Introducción

Los apicultores se preguntan: ¿Que alimento es capaz de acortar en cinco días el ciclo biológico de las abejas, que su consumo de forma continuada durante su fase alimenticia produzca una abeja que es mayor y mas pesada que las demás, que sus órganos reproductores estén desarrollados y que su vida se prolongue hasta los cuatro-cinco años, en vez de los 30-40 días de sus congéneres?. Estamos hablando de la jalea real.



Las primeras referencias de la jalea real son de J. Schwammerdan que en el año 1650 descubrió el producto y R. A.Ferchault de Reamur en 1700 y Planta en 1888 ampliaron estos conocimientos y J. Langen (1912) describió el origen glandular de la jalea real que fue comercializada en Francia a partir de 1952.

Jalea real

La jalea real es el producto de la secreción de las glándulas hipofaríngeas de las abejas jóvenes, obreras de cinco a 15 días de edad, que constituye el alimento de todas las larvas de la colonia hasta su tercer día, período que se alarga en la cría, que en un futuro ser reina, hasta la operculación de la celdilla y de la reina adulta durante toda su vida.



Las glándulas productoras de la jalea real se atrofian cuando las abejas pierden la especialidad de nodrizas; pero si la colonia, por distintas circunstancias, necesita de su concurso se vuelven a regenerar.

Este producto glandular tiene consistencia cremosa, color blanco lechoso, olor ligeramente picante y sabor amargo ácido.

Composición

Es interesante saber que la composición de este producto varía de un día a otro en el periodo alimenticio así como es distinta la jalea real suministrada a una larva de una realera que el alimento larval de obreras y zánganos.

La proteína de la jalea real es rica en aminoácidos indispensables para la vida.

En cuanto a minerales, la jalea real contiene oligoelementos tales como potasio, hierro, calcio, cobre, silicio, fósforo, etc.

La jalea real es rica en vitaminas del complejo B.

Por otra parte se detectan trazas de vitaminas M, PP, C, E y A.

Contiene además cuerpos hormonales que acentúan la acción de las vitaminas.

Se ha aislado en la jalea real un ácido graso no saturado, 10-hidroxi-decenoico con propiedades antibacterianas y antifúngicas que favorecen la conservación de la jalea.

Propiedades

Mucho se ha escrito sobre las propiedades de la jalea real que la han dado una fama de producto maravilloso y casi mágico.

Si acudimos a su composición, observamos que es rica en vitaminas del complejo B y sabemos que la vitamina B, tiene propiedades antineuríticas y es factor de equilibrio de los nervios y de las glándulas de secreción interna; las vitaminas B2, B6 y H juegan un papel importante en la asimilación de los hidratos de carbono y de las grasas; la vitamina B3 es cicatrizante; la vitamina M favorece la proliferación de glóbulos rojos; la PP es vasodilatadora y las vitaminas C, E y A tienen acción tónica y revigorizante.



Por otra parte proporciona un equilibrio de las funciones digestivas y un rejuvenecimiento sexual, lucha en fin, contra una de las cosas más temidas por el hombre: el envejecimiento.

El consumidor tiene a su disposición la jalea real fresca, liofilizada y en cápsulas, además de otros preparados que mezclan con la jalea.

Jesús Llorente Martínez
Dr. Veterinario