

I N D I C E

SUMARIO	Página	1
INTRODUCCION	"	2
CAPITULO 1 : Definición y composición de la miel	"	4
1.1.0 : " de la miel		
1.2.0 : Composición química de la miel		
1.2.1 : Humedad		
1.2.2 : Glúcidos		
1.2.3 : Acidos		
1.2.4 : Sustancias nitrogenadas		
1.2.5 : " minerales		
1.2.6 : Enzimas		
1.2.7 : Inhibidores del desarrollo microbiano		
1.2.8 : Hidroximetilfurfural		
CAPITULO 2 : HMF: Nomenclatura, propiedades, preparación :	Página	12
2.1.0 : Nomenclatura		
2.2.0 : Fórmula		
2.3.0 : Composición centesimal		
2.4.0 : Propiedades		
2.5.0 : Preparación		
CAPITULO 3 : Probables mecanismos de formación del HMF :	Página	15
CAPITULO 4 : Factores que inciden en la formación del HMF.....	"	25



CAPITULO 5 :	El HMF en las mieles	Página 32
5.1 :	El HMF como índice de adulteración....	" 34
5.2 :	El HMF como índice de alteración.....	" 42
CAPITULO 6 :	Métodos analíticos.....	" 69
6.1 :	" <u>cu</u> alitativos.....	" 69
6.2 :	" semicuantitativos.....	" 72
6.3 :	" cuantitativos.....	" 76
CAPITULO 7 :	Estudio comparativo de los métodos ana- líticos del HMF con relación a la genui- nidad de las mieles.....	" 84
CAPITULO 8 :	HMF : Límites máximos establecidos a nivel internacional.....	" 115
CONCLUSIONES.....		" 117
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....		" 119

como un estudio comparativo de las mieles que muestra hasta que punto la elección del o de los métodos de análisis es fundamental para definir el significado de este compuesto.

Finalmente se dan los límites máximos para el contenido de hidroximetilfurural de las mieles, fijados a nivel internacional, al fin de la comercialización de este producto.