Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 73 (1976)
Heft: 8

Rubrik: Échos de partout

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 06.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

ECHOS DE PARTOUT

Le concept de miel

On connaît sous le nom de miel le produit final élaboré par l'abeille ouvrière à partir du nectar des fleurs et des exsudats des parties extraflorales de la plante vivante ou présents sur celle-ci, substance douce que les insectes produisent sur la base et en combinaison avec des substances qui leur sont spécifiques, produit qu'elles déposent dans les rayons et l'operculent.

Dénomination selon l'origine :

MIEL DE NECTAR : c'est le produit élaboré par l'abeille avec la prédominance du nectar de la nectaire florale.

MIEL DE MIELLAT : c'est le produit élaboré par l'abeille avec la prédominance des exsudats des parties extraflorales de la plante vivante.

Dénomination selon l'état physique :

MIEL LIQUIDE : c'est le produit libre de cristaux visibles qui n'a subi aucun processus de réchauffement.

MIEL CRISTALLISÉ : c'est le produit puissamment granulé ou cristallisé aux granules et cristaux complètement indépendants.

MIEL PARTIELLEMENT CRISTALLISÉ : c'est le produit constitué de miel liquide présentant des granules et cristaux en suspension, des précipités en n'importe quelle quantité.

MIEL LIQUÉFIÉ : c'est le produit résulté après avoir soumis le miel cristallisé à l'action d'une température modérée (50 - 55° C) jusqu'à disparition des cristaux visibles mais sans atteindre la caramélisation.

(Apiacta).

APIMONDIA

L'Istituto Nazionale d'Apicoltura de Bologne et la Federazione Apicoltori Italiani organiseront, du 25 au 27 janvier 1977 à Bologne, un Symposium international sur les problèmes technologiques du miel : production et extraction ; traitement (pasteurisation, cristallisation contrôlée) en conformité avec le code alimentaire ; conditionnement et stockage ; évolution du matériel. Inscriptions : Secrétariat du Symposium, Istituto Nazionale d'Apicoltura, via S. Giacomo 9, I - 40126 Bologna (Italia).

B. A.

Après « Les Oiseaux » de Hitchcock, les abeilles dans « L'Essaim » de Arthur HERZOG passent à l'attaque et ces nouveaux envahisseurs terrorisent l'Amérique. (« L'Essaim », Editions Presses de la Cité.)

L'auteur, qui a rassemblé une très bonne documentation, mêle étroitement les données apicoles et scientifiques vraies, à la fiction pure.

Où s'arrête le réel, où commence le possible ? Un livre qui sait nous tenir en haleine jusqu'au bout. Un film, produit par Irwin Allen (« La Tour infernale »), doit être tiré de cet ouvrage.

rfa.