Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 83 (1986)
Heft: 7

Artikel: Les propriétés du miel et sa conservation
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067814

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

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

LES PROPRIÉTÉS DU MIEL ET SA CONSERVATION

Les Grecs et les Romains se servaient du miel pour conserver la viande fraîche. Il faut noter que la viande ne perdait rien de son goût naturel. En outre, il a été prouvé par des expériences effectuées sur des souris blanches porteuses de germes que le miel tue les bactéries et arrête leur croissance. Certains attribuent ces propriétés du miel à sa teneur en glucose et lévulose; d'autres à sa teneur en acides organiques, et d'autres encore à l'action combinée ferments et lévulose-glucose.

Enfin, grâce à l'activité sécréteuse de l'abeille, le miel contient des substances antibiotiques ayant des propriétés antimicrobiennes et antibactériennes en particulier pouvant lutter efficacement en milieu naturel ou artificiel des laboratoires de recherches.

L'air qui nous entoure contient énormément de spores de moisissure; dans des conditions favorables de température et d'humidité et dans des milieux de culture, les spores germent rapidement, le mycélium se développe et pénètre de 1 à 3 mm et davantage à l'intérieur des denrées. Aussi les produits alimentaires tels que farine, sucre, pâtes, confitures, bonbons mous, boissons à base de fruits, etc. finissent-ils par avoir une odeur, un goût et un aspect désagréables.

Les apiculteurs expérimentés savent depuis longtemps que le miel ne moisit jamais s'il est conservé convenablement.

Pour étudier à fond les propriétés antimycologiques du miel, des spécialistes se sont livrés à des expériences tendant à contaminer différentes variétés de miel par des moisissures diverses, prélevées sur des denrées; eh bien, les moisissures disparaissaient, malgré la présence dans le miel d'albumines, d'hydrates de carbone, de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances nécessaires à la vie de toute cellule vivante.

Il y a tout lieu de croire que les propriétés antimycologiques du miel sont dues à la présence des antibiotiques organiques sécrétés par les abeilles qui détruisent non seulement les microbes, mais aussi les moisissures.

Conservation du miel

Le miel, comme chacun le sait, se conserve longtemps. On a vu des cas où il est resté des dizaines, des centaines d'années, et même des millénaires sans se gâter.

Signalons toutefois que le miel a une grande capacité hygroscopique et que l'absorption active de l'humidité le fait aigrir. Dans une atmosphère très humide, l'eau absorbée peut augmenter son poids de près de 33%.

En examinant au microscope une goutte de miel, on y voit un petit nombre de saccharomyces (levure de fermentation) qui, à une

température déterminée, sont capables de provoquer la fermentation des lévuloses et glucoses qu'il renferme.

La fermentation n'est pas observée dans les ruches (où l'humidité est suffisante), car la température atteint 30° et plus et à cette température les ferments sont incapables de provoquer la fermentation.

La température optimale pour la fermentation étant de 11 à 19°, il est indiqué de garder le miel à une température de 5 à 10° dans un local sec et bien aéré, s'il est destiné à une conservation prolongée (année(s). S'il s'agit d'une durée limitée, il est bien évident que l'entreposage d'une boîte dans un local où la température ambiante avoisine la marge de température de fermentation ne risque pas de provoquer de dégâts néfastes au miel, puisqu'il est destiné à être consommé à court terme.

Le miel prenant facilement les odeurs étrangères, il ne faut pas le conserver au voisinage de produits alimentaires tels que le hareng, la choucroute, ou d'autres substances qui sentent fort.

Le récipient destiné à recevoir le miel a une grande importance; c'est le verre qui convient le mieux, étant plus hygiénique que le papier parcheminé et paraffiné. Cependant les deux emballages, conditionnés normalement avec tous les soins de conservation utiles, sont adéquats. Récemment, le plastique a fait son apparition et, grâce à une fabrication spécialement adaptée, il permet de conserver le miel sans lui donner de faux goût.

L'emploi de récipients en fer ou fer-blanc zingué est dangereux si le miel y est conservé longtemps (le fer se combine avec les composants sucrés du miel et le zinc forme avec ses acides organiques des substances nocives pour l'homme). La manipulation ou l'entreposage temporaire n'entrent pas en ligne de compte dans ces considérations.

Quoi qu'il en soit, que l'on utilise le verre, le carton paraffiné, le plastique ou le métal, il faut tenir compte de la maturité du miel, de ses origines, de sa manipulation et de ses facteurs de conservation. Si tous ces critères sont respectés, le miel ne subira aucun dommage.

CR.

Usage médical du miel

Depuis la nuit des temps, le miel tient une place privilégiée dans la vie de tous les peuples.

En Egypte, 3500 ans avant notre ère, il était recommandé pour soigner les blessures, «provoquer l'urination» et «soulager l'estomac».

Les Hindous, dont la mythologie honorait l'abeille par sa divinité Vichnou, représentée par une abeille reposant sur un lotus, attribuaient au miel des propriétés curatives très variées. Le remède

qu'ils employaient, et qui faisait les délices de l'homme et lui conservait la jeunesse, était fait à base de miel.

En cas d'intoxication par les poisons minéraux, végétaux et animaux, le miel passait pour l'un des meilleurs antidotes.

Pythagore (90 ans), Démocrite (100 ans), Hippocrate (107 ans) affirmaient avoir atteint leur grand âge grâce à la consommation systématique du miel. Il est nourrissant et donne bon teint.

Aristote, considéré comme «le soleil de l'apiculture antique», était un remarquable naturaliste, fort compétent en médecine. Selon lui, le miel aurait des propriétés particulières, favorables à la santé et à la prolongation de la vie humaine.

Jules César, invité à un dîner chez un sénateur romain qui fêtait son 100e anniversaire, demanda à son hôte quel était le remède dont il avait fait usage pour rester vigoureux de corps et d'esprit; il reçut cette réponse: «Du miel à l'intérieur, de l'huile à l'extérieur» (en effet, l'huile est un excellent moyen de parer à la sécheresse de la peau, elle l'adoucit et la débarrasse des microbes).

Le grand savant Avicenne, qui vivait il y a un millier d'années, recommandait de consommer du miel pour prolonger la vie et conserver la capacité de travail dans la vieillesse. Il disait: «Si tu veux garder ta jeunesse, mange du miel.» Il estimait que, passé l'âge de 45 ans, l'homme devait absorber systématiquement du miel, surtout avec des noix pilées, très riches en matières grasses.

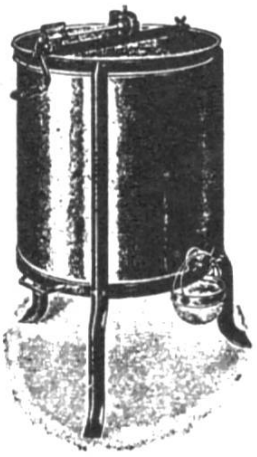
Ainsi donc, les grands hommes de l'Antiquité signalaient souvent les remarquables propriétés nutritives et médicinales du miel.

Les expériences et les observations faites ces dernières années montrent qu'il y a tout lieu de tenir le miel pour un remède.

Mais au fait, en quoi consistent ses propriétés curatives?

Composant essentiel du miel, le glucose est largement employé en médecine pour traiter les affections du système cardio-vasculaire, l'hypertension, les hémorragies, les ulcères, les troubles intestinaux, les maladies infectieuses (fièvre typhoïde, typhus, dysenterie, malaria, angine, rougeole, scarlatine et autres). Le glucose est le remède le plus efficace en cas d'empoisonnement. Il n'est pas seulement une excellente matière nutritive pour les cellules, les tissus et les organes; il augmente dans le foie les réserves de glycogène, cette substance énergétique de l'organisme qui améliore le métabolisme des tissus. Il exerce une action tonique sur le système cardio-vasculaire en cas d'hypoglycémie (manque de glucose dans le sang) et accroît la résistance de l'organisme à toutes sortes d'infections. Dans le traitement clinique moderne, on en fait grand usage pour relever la fonction antitoxique du foie.

UN EXTRACTEUR POUR TOUTE UNE VIE!



Tous nos extracteurs sont en acier inoxydable
ou forte tôle d'aluminium
et étudiés pour tous les systèmes de cadres.

Ils sont livrables avec engrenage à main
ou avec moteur spécial à 2 sens de rotation
et réglage de vitesse.

Mini-extracteur, inox, à 6 cadres de hausse ou 3 grands cadres, engrenage à main	Fr. 570.—
Extracteur universel, inox, à 8 cadres de hausse ou 4 grands cadres, engrenage à main	Fr. 670.—
Extracteur radial, inox, nouveau modèle renforcé, cuve inox, engrenage à main, pour 9 cadres de hausse ou 3 grands cadres, robinet métal chromé	Fr. 780.—
Idem, avec moteur	Fr. 1300.—
Grand extracteur radial, alu ou inox, pour 16 cadres de hausse ou 4 grands cadres	
à main	Fr. 1430.—
à moteur	Fr. 1845.—

Tout pour l'extraction

- Cuves à miel avec robinet et filtres pour 25, 50, 100, 200, 350 kg, en tôle étamée ou acier inox.
- Couteaux et rabots électriques, fourchettes à désoperculer.
- Bocaux en verre de 250 g, 500 g, 1 kg.
- Etiquettes à miel 4 couleurs.

Nouvelle boîte «IDÉAL»

en carton paraffiné
Splendide exécution en 4 couleurs

Fond renforcé - Couvercle double
Textes français, allemand et italien

Catalogue s/demande

Rithner & Cie, 1870 Monthey - 025/71 21 54