

Produzione di polline in Toscana

- Polline: esperienza di produzione e confronto tra differenti modelli di trappole.
- Raccolta, pulizia e conservazione.
- Dimostrazione di pulizia e conservazione dopo il prelievo.

I primi tentativi

*Prove con trappola
in
commercio*



Trappola Lega

NOMADISMO 2









01/01/2013 04:08 PM



01/01/2013 04:09 PM



01/01/2013 04:09 PM







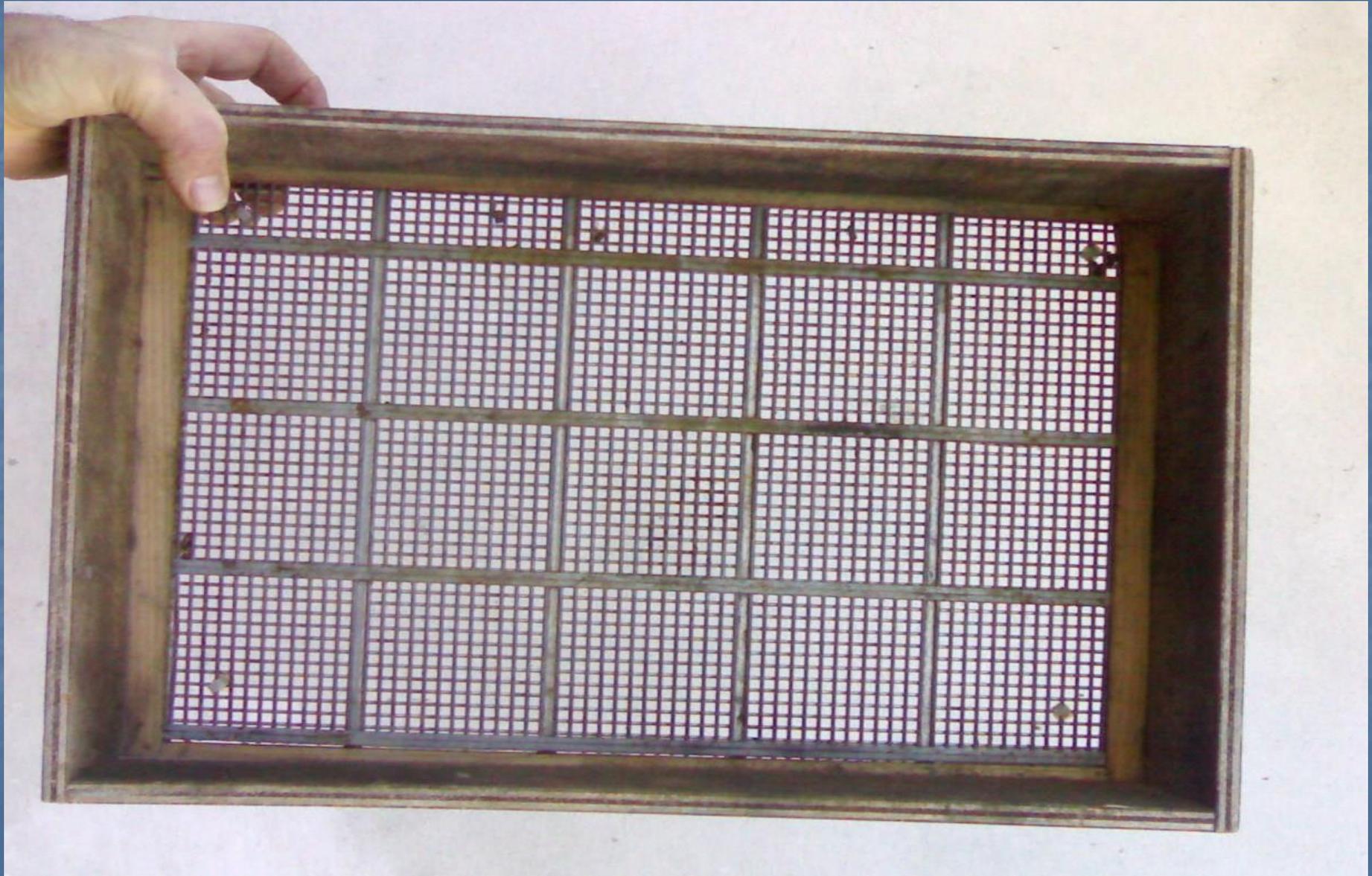








Prima vagliatura





Congelazione

- Cella frigo
- Temp. -21°
- Capacità: 21 metri cubi
- Stoccaggio





17-06-20
Cghini 42

A

17-06-20
13

17-06-20
13

SPRINT
13

10/9

17-06-20
13

6

Controllo umidità



Deumificatrice per polline a freddo





Pulizia

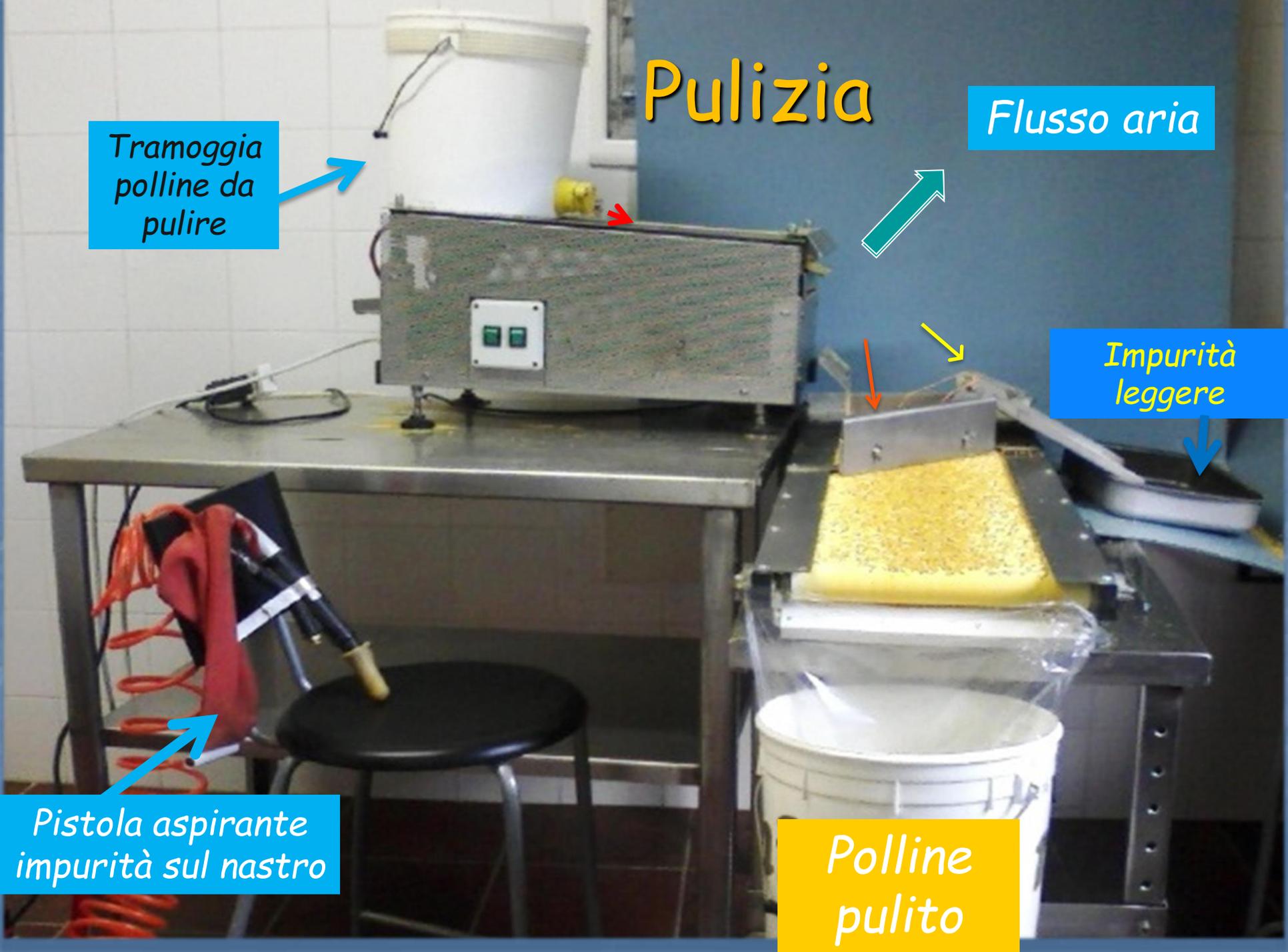
Flusso aria

Tramoggia polline da pulire

Impurità leggere

Polline pulito

Pistola aspirante impurità sul nastro

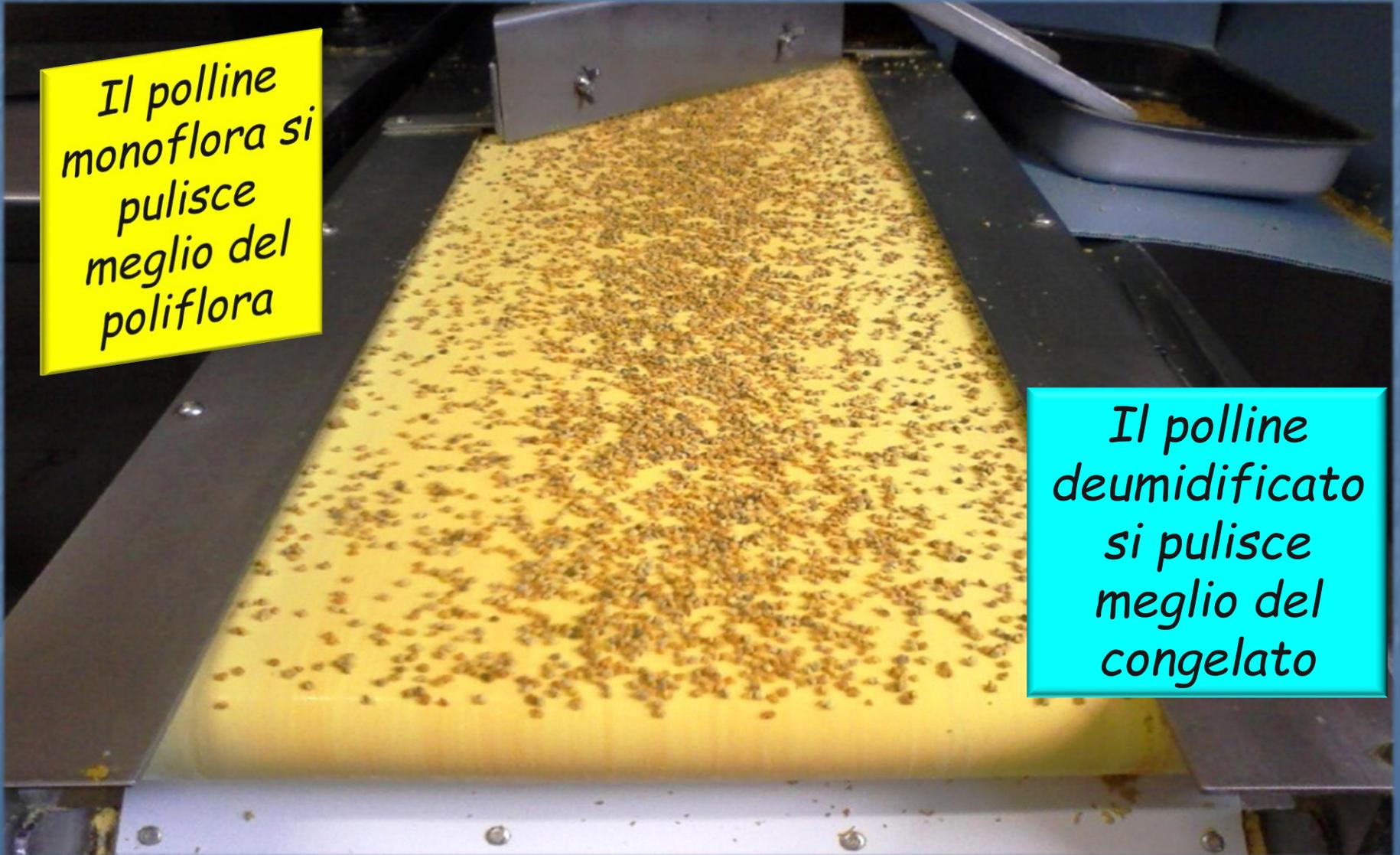


Pulizia tempi

Kg 10 x ora facendo 2 passaggi

Il polline monoflora si pulisce meglio del poliflora

Il polline deumidificato si pulisce meglio del congelato







PROPRIETA'

POLLINE

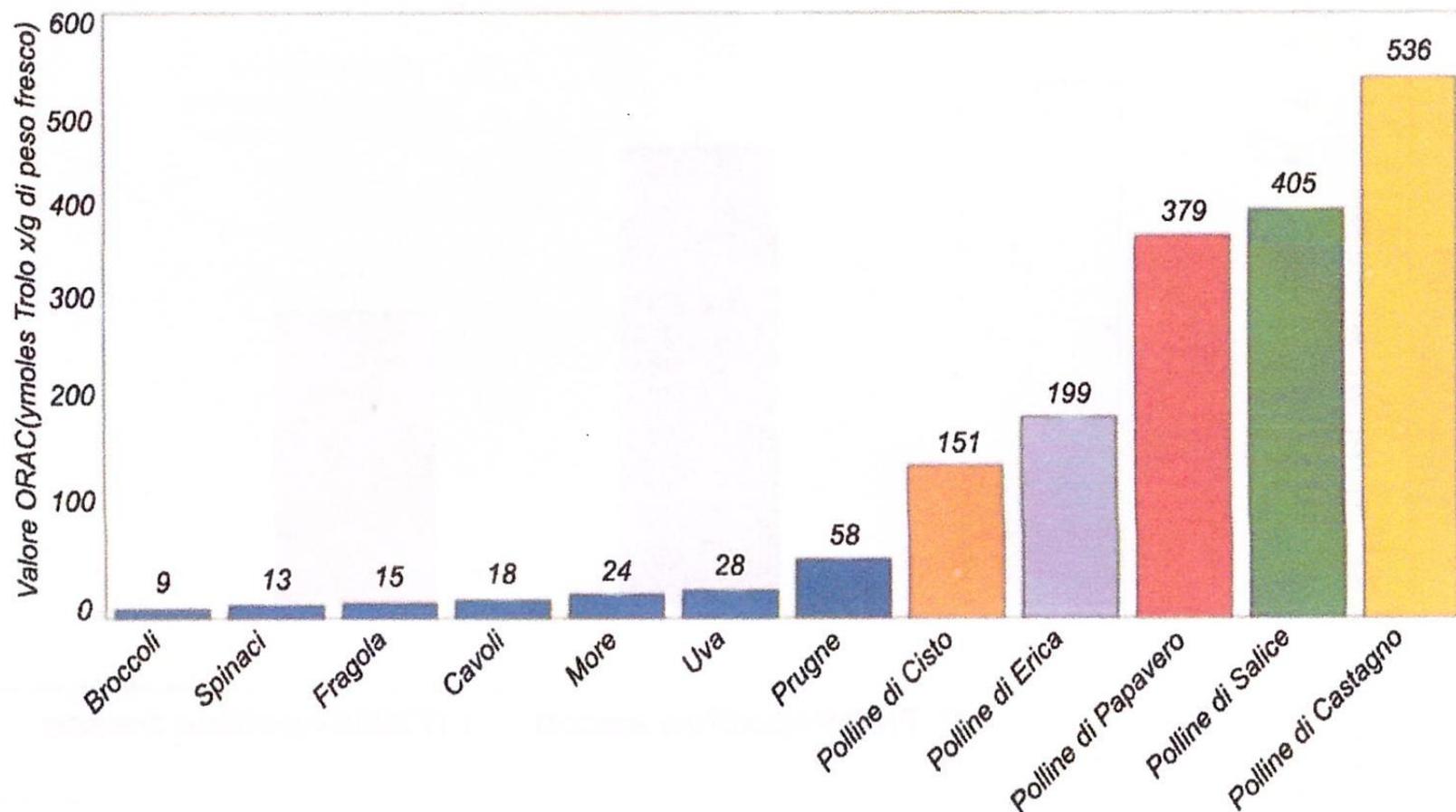
FRESCO

Composizione nutrizionale del polline fresco

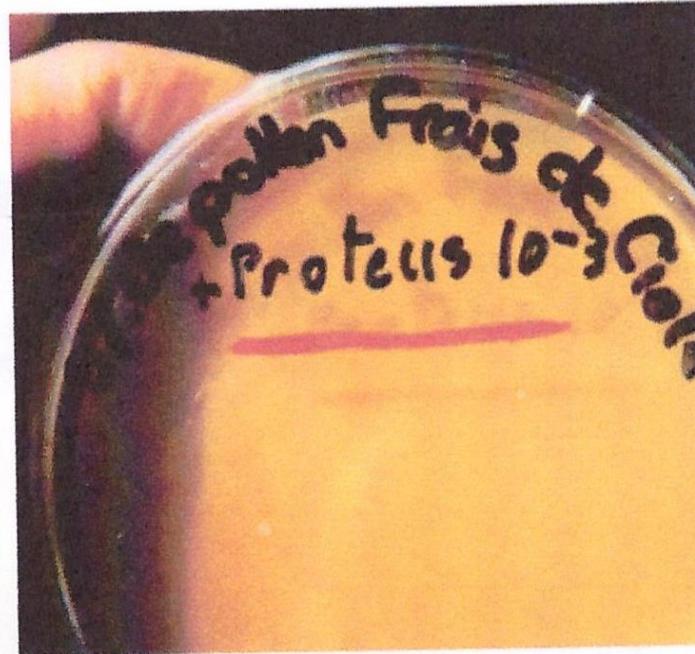
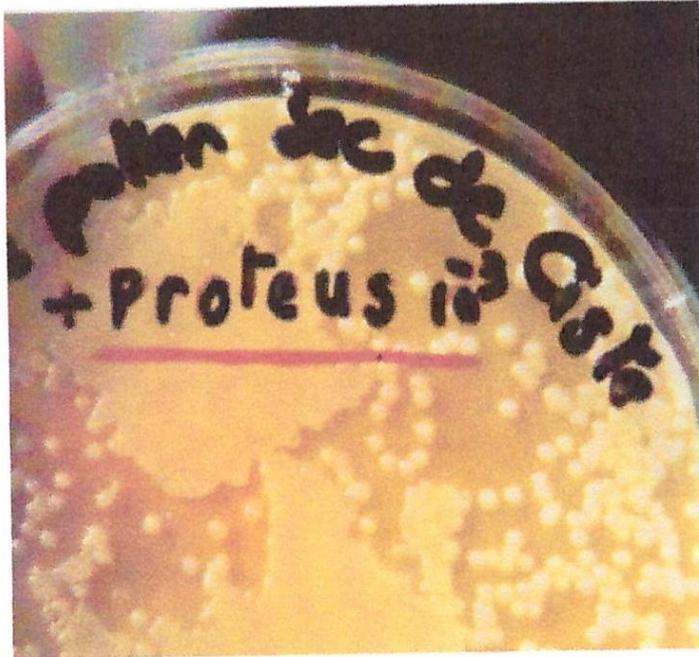
| | Per 100 g | | | | | |
|-----------------------------------|--------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|
| | AJR | Cisto | Castagno | Salice | Erica | Papavero |
| Valore energetico | | 354 Kcal | 319 Kcal | 316 Kcal | 354 Kcal | 313 Kcal |
| Proteine | | 14,2 g | 19,6 g | 19,56 g | 15,5 g | 22,8 g |
| Lipidi | | 6,56 g | 4,19 g | 5,8 g | 3,9 g | 3,26 g |
| Acido linoleico (AL) | ANC : 8 g | 0,87 g | 0,31 g | 0,31 g | 0,20 g | 0,13 g |
| Acido a. linoleico (ALA) | ANC : 1,6 g | 0,52 g | 0,15 g | 0,33 g | 0,12 g | 0,55 g |
| Rapporto AL/ALA | | 1,67 | 2 | 1 | 1,66 | 0,24 |
| Acidi grassi polinsaturi | | 57,65 % | 57,10 % | 54,30 % | 49,50 % | 68,90 % |
| Carboidrati | | 58,03 g | 52,17 g | 46,77 g | 64,5 g | 48,66 g |
| Fibre | 25 g | 12,8 g | 14,4 g | 14,4 g | 13,1 g | 9,2 g |
| Solubili | | 3,2 g | 4 g | 5,2 g | 0,9 g | 1,2 g |
| Insolubili | | 9,6 g | 10,4 g | 9,2 g | 12,2 g | 8 g |
| Vitamine B1 (thiamine) | 1,4 mg | 0,80 mg | 0,52 mg | 1,01 mg | 0,38 mg | 0,47 mg |
| Vitamine B2 (riboflavine) | 1,6 mg | 0,76 mg | 1,17 mg | 0,86 mg | 0,86 mg | 0,36 mg |
| Vitamine B3 e PP (niacine) | 18 mg | 4,60 mg | 6,7 mg | 7,1 mg | 4,79 mg | 2,27 mg |
| Vitamine B5 (acide pantothenique) | 6 mg | 0,86 mg | 1,24 mg | 1,19 mg | 0,9 mg | 1,45 mg |
| Vitamine B6 (pyridoxine) | 2 mg | 0,27 mg | 0,29 mg | 0,30 mg | 0,25 mg | 0,041 mg |
| Vitamine B9 (acide folique) | 200 µm | 124 µm | 371 µm | 844 µm | 128 µm | 157 µm |
| Vitamine C | 60 mg | 14,2 mg | 14,3 mg | 29,8 mg | 20,2 mg | 67,1 mg |
| Vitamine E (tocopherol) | 10 mg | 27,8 mg | 4,2 mg | 11,8 mg | 9,28 mg | 1,44 mg |
| Rame | 2,5 mg (ANC) | 0,51 mg | 0,68 mg | 0,61 mg | 0,85 mg | 0,63 mg |
| Magnesio | 300 mg | 26,5 mg | 50,1 mg | 71,4 mg | 60,1 mg | 41,3 mg |
| Fosforo | 800 mg | 200,15 mg | 337,55 mg | 566 mg | 279,9 mg | 448 mg |
| Zinco | 15 mg | 2,26 mg | 6,47 mg | 4,76 mg | 3,22 mg | 4,41 mg |
| Potassio | 800 mg (ANC) | 370 mg | 504 mg | 513,2 mg | 484,2 mg | 433,7 mg |
| Sodio | 2 g (ANC) | 26 mg | 30 mg | 31 mg | 31 mg | 24 mg |
| Rapporto potassio/sodio | | 14,23 | 16,80 | 16,55 | 15,62 | 18,07 |

Test ORAC di polline, frutta e verdura, valutazione della capacità antiossidante del polline, frutta e verdura

Potere antiossidante



Polline secco e polline fresco

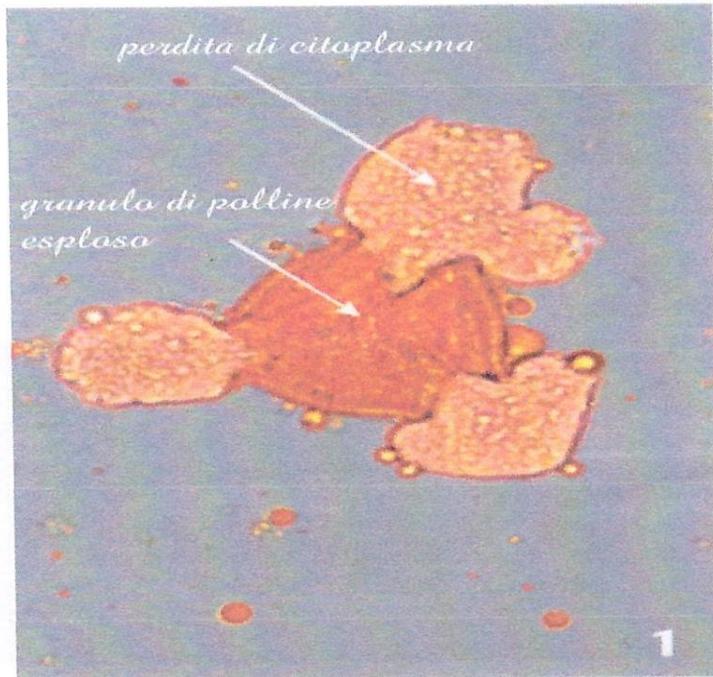


Mettere un po' di polline (5 al 10%) in un mezzo di coltura destinato a coltivare batteri patogeni (nocivo) della flora intestinale degli esseri umani. I germi crescono molto bene se il polline è stato essiccato.

1) Tuttavia, il polline è congelato fresco, agenti patogeni sono completamente inibiti e pertanto non hanno sviluppato.

2) Per deduzione, è plausibile che gli enzimi del polline naturale

Il polline nell'acqua esplose per shock osmotico



Il congelamento non altera i grani di polline. Quando l'ape raccoglie il polline, lo attacca col nettare, il quale contiene zuccheri che penetrano il grano di polline attraverso le membrane.

Tuttavia, quando si inserisce il polline in un liquido con poco zucchero o no, il grano assorbendo l'acqua scoppia lasciando fuoriuscire il citoplasma. Questo fenomeno è molto facile da osservare al microscopio, è molto più veloce quindi per il polline fresco avendo mantenuto tutta la sua capacità di scambio.

Questo shock osmotico è ciò che ci permette di digerire completamente il polline fresco congelato e poi di non respingere le membrane cellulosiche.

PROPOLI





Questa è la mia esperienza

che oggi condivido con voi .

Spero possa esservi utile e vi ringrazio
per l'attenzione che mi avete concesso,

Aldo Metalori