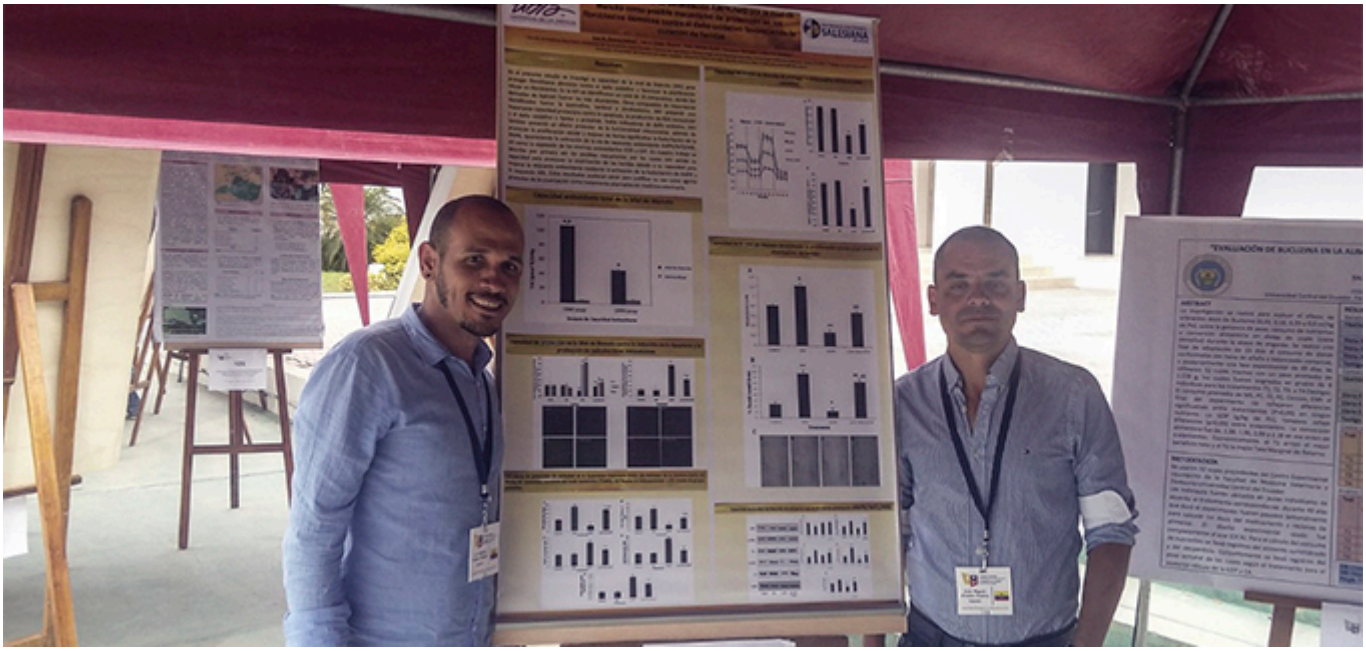
Uso sostenible de las bromelias para la medición del cambio climático



El Grupo de Investigación en Biotecnología aplicada a los Recursos Naturales (BIOARN) de la UPS, en coautoría con la Universidad de Las Américas (UDLA), la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) y la Universidad Politécnica Salesiana (UPS), ejecuta el proyecto *«Estudio de la composición química, capacidad antioxidante y antimicrobiana de mieles nativas del Ecuador, como una alternativa económica y viable en la salud pública y veterinaria.»*

La iniciativa, dirigida por la Dra. María Elena Maldonado, coordinadora del BIOARN, ha sido presentada por el profesor e investigador de la Sede Quito, Luis Alberto Valdés Silverio en el I Congreso Nacional de Manejo de Vida Silvestre y III Congreso Ecuatoriano de Mastozoología, realizado en la Universidad Estatal Península de Santa Elena (UPSE), entre los días 8 y 10 de junio del 2016.

El evento contó con la presencia de más de 400 representantes a nivel nacional e internacional de diferentes áreas en la conservación de ecosistemas, quienes debatieron la

problemática en temas relacionados con el equilibrio ecológico y natural de Ecuador y de América Latina.

Durante el encuentro, los especialistas compartieron experiencias enriquecedoras en el manejo de la vida silvestre, su uso en la biotecnología y medicina veterinaria, así como su implementación en estudios de ecología y zoología. Asimismo, debatieron sobre la concientización y concordancia entre el trabajo antropogénico y la conservación de la flora y la fauna.

Se analizó el caso de la miel de abeja, la cual se ha utilizado como un alimento y producto médico desde tiempos remotos. Es una sustancia natural producida por abejas *(apis mellifera)*, a partir del néctar de las flores o de árboles y plantas; su composición es bastante variable y depende principalmente de la fuente floral y su origen geográfico.

La miel contiene al menos 181 sustancias; es una solución sobresaturada de azúcares, compuesto principalmente de fructosa (38%) y glucosa (31%), que contiene además minerales, proteínas, amino libre ácidos, enzimas y vitaminas y tiene capacidad antioxidante.

Ecuador es uno de los países más diversos del mundo. La actividad apícola se concentra en la región sierra (centro y norte), además de Manabí, Sin embargo, esta realidad es insuficiente y a su vez subutilizada, teniendo en cuenta la gran riqueza floral del país. Según datos del Programa Nacional Sanitario Apícola de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro (Agrocalidad, MAGAP), Ecuador podría proyectarse a ser uno de los primeros productores de miel de abeja a nivel de Sudamérica.

Uso sostenible de las bromelias para la medición del cambio climático

Ver noticia en www.ups.edu.ec