

ÍNDICE GENERAL

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. La miel.....	1
1.2. Proceso de la miel	2
1.3. Producción y comercialización de la miel.....	6
1.4. Composición química de la miel	8
1.5. Autenticidad de la miel	13
1.5.1. Autenticación del origen botánico y geográfico de la miel.....	14
1.5.2. La adulteración de la miel por adición de jarabes.....	14
1.6. Métodos para verificar la autenticidad de la miel.....	17
1.6.1. Métodos clásicos.....	18
1.6.1.1. Métodos clásicos en uso.....	18
1.6.1.2. Otros métodos clásicos.....	21
1.6.2. Métodos actuales.....	24
1.6.3. Métodos emergentes.....	26
1.7. Bibliografía.....	29
2. OBJETIVOS	51
3. RESULTADOS	55
3.1. Volatile profile in the accurate labelling of monofloral honey. The case of lavender and thyme honey.....	57
3.2. Using an automatic pulse voltammetric electronic tongue to verify the origin of honey from Spain, Honduras and Mozambique	79
3.3. Thermal properties of honey as affected by the addition of sugar syrup	97
3.4. Detection of honey adulteration by conventional and real-time PCR.....	117
3.5. Monitoring honey adulteration with sugar syrups using an automatic pulse voltammetric electronic tongue	137
4. CONCLUSIONES	159