



Homo Vegetus

El presente documento ha sido transcrito y editado por el equipo de Homo Vegetus,

<http://www.homovegetus.cl>

La miel: un alimento para las abejas

La miel es el alimento perfecto para las abejas; sin embargo, la creencia popular de que es también un azúcar natural y un alimento sano y nutritivo para el ser humano no se corresponde con la realidad, si tenemos en cuenta que el contenido de los ácidos que segregan las abejas para conservarla la convierten en un producto no recomendado para nuestra salud.

La miel se obtiene de la mezcla estomacal del polen que ingieren las abejas, con el ácido fórmico, mánico y otros. Después de esa mezcla, se deposita en las células de cera y es deshidratada por el movimiento de las alas de multitud de abejas.

Sin ese proceso de conservación la miel fermentaría inmediatamente y no les sería, útil como alimento, para las abejas sólo es un alimento de reserva que les permitirá subsistir durante el invierno hasta que en primavera, el buen tiempo les permita de nuevo salir a recolectar polen.

La deshidratación de la miel y los ácidos añadidos impiden el desarrollo de las bacterias, pero esto la convierte en un veneno para el aparato digestivo del ser humano. La composición de la miel como alimento humano es totalmente deficitaria en minerales y vitaminas porque necesitamos muchos más factores nutritivos que una abeja.

A pesar de la atracción que sentimos por los azúcares de la miel, debemos ser conscientes que los ácidos que contienen son conservantes que la convierten en una sustancia dañina para nuestra salud, porque no tenemos las enzimas necesarias para la digestión y neutralización de estas sustancias y nuestro organismo se ve forzado a autoprotgerse, produciendo un antídoto que permita su asimilación, exigiendo un desgaste de energía y de fuerza. vital importante.

Inmediatamente después de tomar la miel comienza la reabsorción de la humedad del estómago y de la flora intestinal provocando la destrucción de la población microbiana que mantiene una relación simbiótica con su entorno. En la mayoría de los casos sólo se necesitan unas cucharadas de miel para que la gente a veces se sienta bastante mal.

La miel es acidificante y más descalcificante que el azúcar de caña y de remolacha, obligando a nuestro organismo a recurrir a sus propias reservas de calcio, incluso de los dientes y huesos si fuera necesario para neutralizar los ácidos introducidos en el sistema digestivo al ingerir la miel.

El ácido mánico de la miel es un veneno protoplásmico, que se interrelaciona con la proteína para formar alcohol, amoníaco y ácido carbónico. Desde un punto de vista nutritivo la miel es un alimento nocivo para la salud. Al consumirla habitualmente, junto con otros almidones y proteínas como edulcorante, fermenta rápidamente, sobre todo cuando permanece en el estómago con otros alimentos de lenta digestión. Los subproductos del alcohol, amoníaco y ácido carbónico son perjudiciales para la salud, pero desde cualquier punto de vista, ético o dietético, la miel no es un producto adecuado para el consumo humano.