



Conferencia en Kuala Terengganu, Malasia

# Intercambio de conocimientos y experiencias sobre apicultura

Patricia Vit\*

Del 26 de septiembre al 2 de octubre de 2012, se celebró en Kuala Terengganu, Malasia la 11a. Conferencia de la Asociación de Apicultores Asiáticos, la cual contó con talleres precongreso y la exposición apícola ApiExpo, coordinada por el Prof. Makhdzir Mardan de la Universidad Tecnológica Mara.

Este evento reunió a 245 participantes de 26 países (Alemania, Arabia Saudita, Australia, Cambodia,

Canadá, China, Estados Unidos, Egipto, Eslovaquia, Filipinas, India, Indonesia, Irán, Japón, Korea, Malasia, Myanmar, Reino Unido, Rumania, Singapore, Tailandia, Taiwan, Turquía, Venezuela y Vietnam). La organización asiática y la hospitalidad malasia fueron elementos claves para el éxito de este evento.

Terengganu fue el estado del nordeste malasio escogido dos años antes para albergar este importante



evento en la apicultura asiática, por su notable actividad con la abeja gigante *Apis dorsata*; sin embargo, debido al cambio climático se informó un notable declive en la producción de esta miel silvestre conocida como “Tualang” por el árbol (*Koompasia excelsa*) donde estas abejas nidifican con su único panal o “Hunan” porque es miel de la selva. Las diez toneladas de miel/año han mermado a una tonelada este año. Los científicos, los estudiantes y los apicultores intercambiaron informaciones e ideas efusivamente bajo la coordinación del Prof. Mardan justo antes de la clausura del evento, ante tal tipo de observación compartida con otros países, donde se realiza apicultura con otras especies de abejas asiáticas, entre ellas *Apis cerana*, *Apis mellifera* y varias especies de abejas sin aguijón *Tetragonula spp.*

Antes de la conferencia se realizaron seis talleres en diferentes especialidades con invitados expertos en diferentes especialidades:

**1. Analysis for signature characters in tropical honeys** (análisis de caracteres firma en mieles tropicales) por el Dr. Arne Dübche de Quality Services International (QSI), Bremen, Alemania, 25 al 27 Septiembre.

**2. Sensory analysis of Malaysian-Asian honeys** (análisis sensorial de mieles malasias y asiáticas), por mi persona, Prof. Patricia Vit, Departamento Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia y Bioanálisis, Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela.

**3. Apitherapy: technique and demonstration** (apiterapia: técnica y demostración), por el Prof. Andi Mappatoba Sila de Indonesia y el Prof. Siti Amirah Sulaiman de Malasia.

**4. Apitherapy for health, vitality and beauty** (apiterapia para la salud, la vitalidad y la belleza), por Stefan Stangaci, Rumania.

**5. Sustainable beekeeping development** (desarrollo apícola sostenible), por Prof. Gard Otis de la University of Guelph, Canada; Dra. Nicola Bradbear

de Bees for Development, Reino Unido; Sr. Stephen Petersen de Alaska, Estados Unidos, Prof. Makhdzir Mardan de Universiti Teknologi Mara, Kuala Lumpur, Malasia; Sra. Hang Thi Nguyen y Sr. Hanh Duc Pham de BRDC, Vietnam.

**6. Hive demonstration of stingless bees & collection of samples** (demostración en colmena de abejas sin aguijón y recolección de muestras), por Prof. Deborah Smith, Departamento de Ecología y Biología/Entomología Evolutiva, The University of Kansas, Lawrence, Kansas, Estados Unidos; Prof. Cleofas Cervancia, Programa Apícola, University of the Philippines, Los Baños, Filipinas; Sr. Peter Stevenson, Alaska, Estados Unidos.

Las conferencias y presentaciones orales cubrieron los siguientes tópicos: 1. Biología apícola, comportamiento, enfermedades y plagas. 2. Polinización apícola y flora apícola. 3. Productos de las abejas (miel, polen, propóleos, jalea real). 4. Apicultura y recolección de miel, equipos y tecnología. 5. Apiterapia y productos farmacéuticos. 6. Ambiente y conservación. Se realizó el 4º Foro de la Ciencia del Propóleos, organizado por académicos japoneses.

La organización de este evento fue exitosa, la participación de académicos y apicultores permitió un interesante intercambio desde antes de la conferencia, durante los talleres, durante la conferencia, con las últimas informaciones sobre recientes resultados de investigaciones científicas. Particularmente fue un honor haber escuchado la presentación del Prof. Benjamin Oldroyd con su explicación sobre el fascinante desarrollo de la reina por metilaciones controladas de la jalea real utilizada en la alimentación de las larvas.

En medio del tupido horario de actividades, se anunciaron sesiones adicionales de películas hermosamente filmadas con experiencias apícolas sobre rocas en las Montañas Saramati de la India



Fotos tomadas de internet

(NBHM eco-bee), importancia de la apicultura en la economía de Vietnam (Prof. Gard Otis y Sra. Hang Thi Nguyen) y un Museo Virtual de Apicultura en Japón.

Recibí tres valiosos libros gentilmente donados por el Dr. Thungben Yantan (Nagaland Beekeeping and Honey Mission, India) y la Porf. Cleofas Cervancia (University of the Philippines, Los Baños, Filipinas), los cuales ofreceré al Museo Gota de Miel -cuyo terreno está asignado por Plandes en la Facultad de Farmacia y Bioanálisis y el proyecto está en elaboración en la Dirección de Ingeniería y Mantenimiento.

Si bien mostré mieles nuevas para los participantes del curso de evaluación sensorial (manuka de Australia, acacia y lavanda de Francia, castaño de Italia, multifloral y miel falsa de Venezuela), ellos también me permitieron conocer las mieles de Malasia y Asia. Practiqué mis recientes conocimientos sobre las emociones que sentimos al degustar un alimento. En el caso de la miel fue excepcional observar las emociones que expresaron los participantes del curso sobre la miel de piña. Una miel que calma, alegra y tranquiliza. Fui hasta Malasia para aprender esto.

También conocí una miel de otro tipo de acacia, la verdadera *Acacia mangium*, muy oscura y como con dos fases en la boca, una suave, aterciopelada,

como la caricia de un musgo, para introducir las notas ácidas metálicas características de la miel de mielada en la segunda fase.

Esto, gracias a la receptividad de los participantes, quienes no dudaron en asignar una música a la miel cuando se los pedí. Tambores para la miel de acacia y flauta para la miel de piña, una miel que dibuja sonrisas en los rostros humanos. Las pruebas de aceptación arrojan resultados muy variables para cada miel unifloral, por el valor cultural atribuido a los alimentos. En una escala de 0-10, los valores promedio de 13 mieles variaron entre 4 y 6.

Mayor información sobre el evento en: <http://www.asianbeeconference.org/11thaaconference/>

\*Profesora del Departamento Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia y Bioanálisis, Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela  
E-mail: vit@ula.ve

