

MIEL DE MANUKA



Nom scientifique : *Leptospermum scopari*

Famille : *Myrtaceae*



CARACTÉRISTIQUES

- **Couleur :** Ambrée presque caramel,
- **Consistance :** Crémeuse, onctueuse avec une fine granulation,
- **Odeur :** Très parfumé,
- **Saveur :** Très agréable, subtile et raffinée,

BOTANIQUE

- **Arbrisseau** pouvant atteindre 3 m de haut.
- **Feuilles** persistantes petites et odorantes.
- **Fleurs** blanches et parfumées.



Hippocratus



SES COMPOSANTS

Tous les miels contiennent une enzyme spécifique qui produit du peroxyde d'hydrogène, un antiseptique reconnu.
Ceci peut varier beaucoup d'un miel à l'autre.

Certains miels de **Manuka** contiennent en outre des propriétés antibactériennes et antiseptiques spécifiques.

L'UMF® (Unique Manuka Factor) désigne l'action spécifique du miel de Manuka découverte par Peter Molan (Université de Waikato)..

La teneur en UMF diffère d'un miel à un autre et son niveau est testé en laboratoire.

Elle va de 5 à 20.

Les propriétés antibactériennes augmentent avec le niveau de l'indice.

En avril 2008, le Professeur Thomas Henle, de l'Université technique de Dresde (Allemagne) a identifié le Methylglyoxal comme étant le composé actif du miel de **Manuka3**.

Les produits portent maintenant l'inscription « *MGO Manuka honey* » (MGO), qui indique la teneur du miel en Methylglyoxal (un indice de 100 représente 100 mg de Methylglyoxal par kg..





SES COMPOSANTS

Composants communs à tous les miels :

Ces composants se retrouvent avec des concentrations variables selon les miels et peuvent même être absents dans certains miels

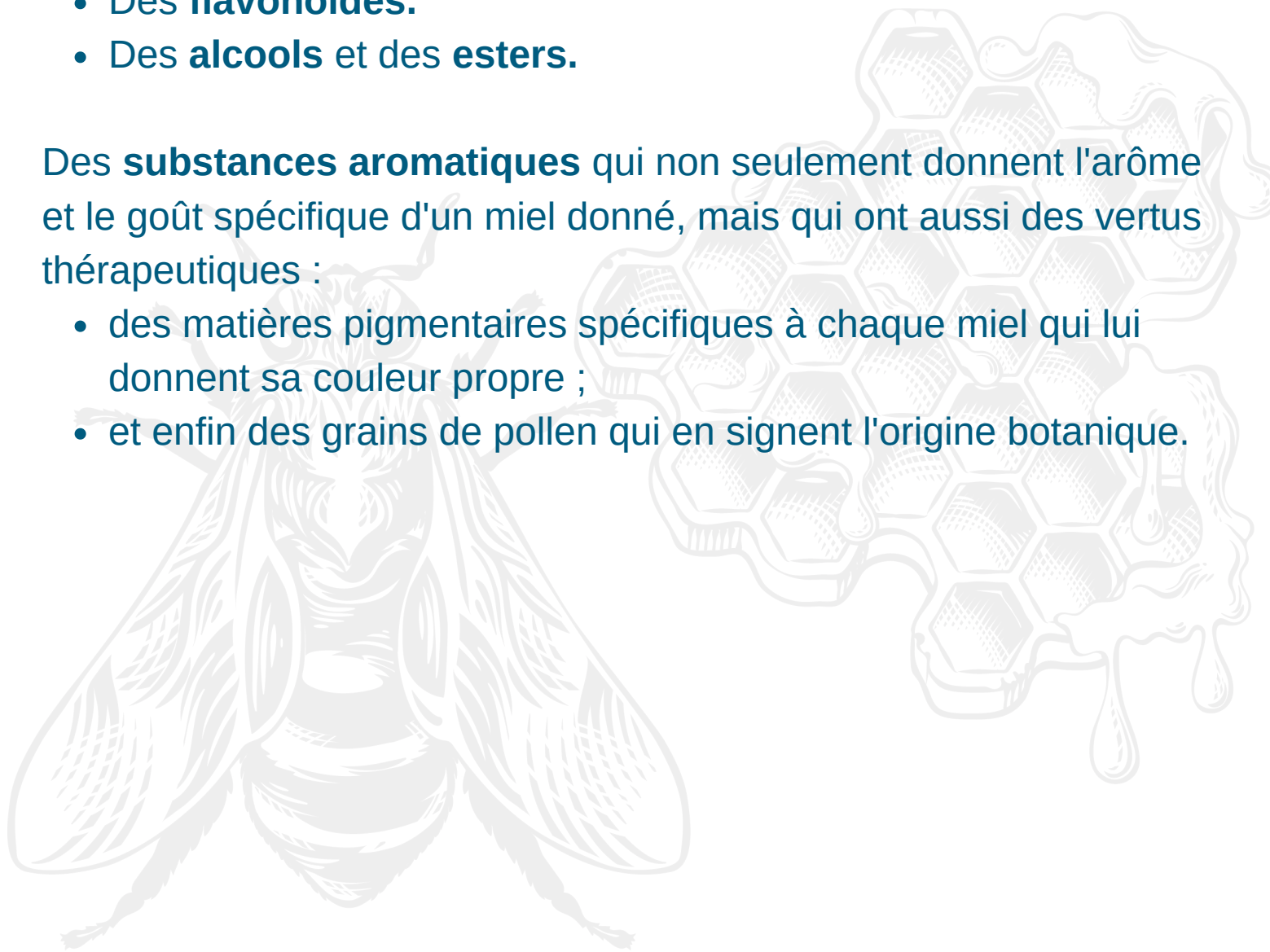
- Des **glucides** en grande quantité (78 à 80%), représentés essentiellement par du fructose ou lévulose (38%) ,du glucose ou dextrose (31%), ainsi que du maltose, du saccharose et divers autres polysaccharides.
- Des **lipides** en infime quantité sous forme de glycérides et d'acides gras (acide palmitique, oléique et linoléique).
- Des **protides** (<1%) avec un très grand nombre d'acides aminés libres.
- Des **acides organiques** (0,3%) libres ou combinés sous forme de lactones , le principal d'entre eux étant l'acide gluconique.
- Des **éléments minéraux**, de 0,2% pour les miels de nectar et jusqu'à 1% pour les miels de miellat, avec plus d'une trentaine d'éléments déjà inventoriés, notamment le potassium. Tous les éléments minéraux ne sont pas toujours présents dans un miel déterminé.



- Des **vitamines** en infime quantité, mais très nombreuses : B1, B2, B3 ou vitamine PP, B5, B6, C, et accessoirement A, B8 ou vitamine H, B9, D et K.
- Des **enzymes** dont les principaux sont les amylases alpha et bêta, la gluco-invertase et la gluco-oxydase.
- Des **facteurs antibiotiques** naturels, regroupés sous le nom générique d'inhibine, qui sont en fait de puissants bactériostatiques.
- Un **principe cholinergique** proche de l'acétylcholine.
- Un **principe œstrogène**.
- Des **flavonoïdes**.
- Des **alcools** et des **esters**.

Des **substances aromatiques** qui non seulement donnent l'arôme et le goût spécifique d'un miel donné, mais qui ont aussi des vertus thérapeutiques :

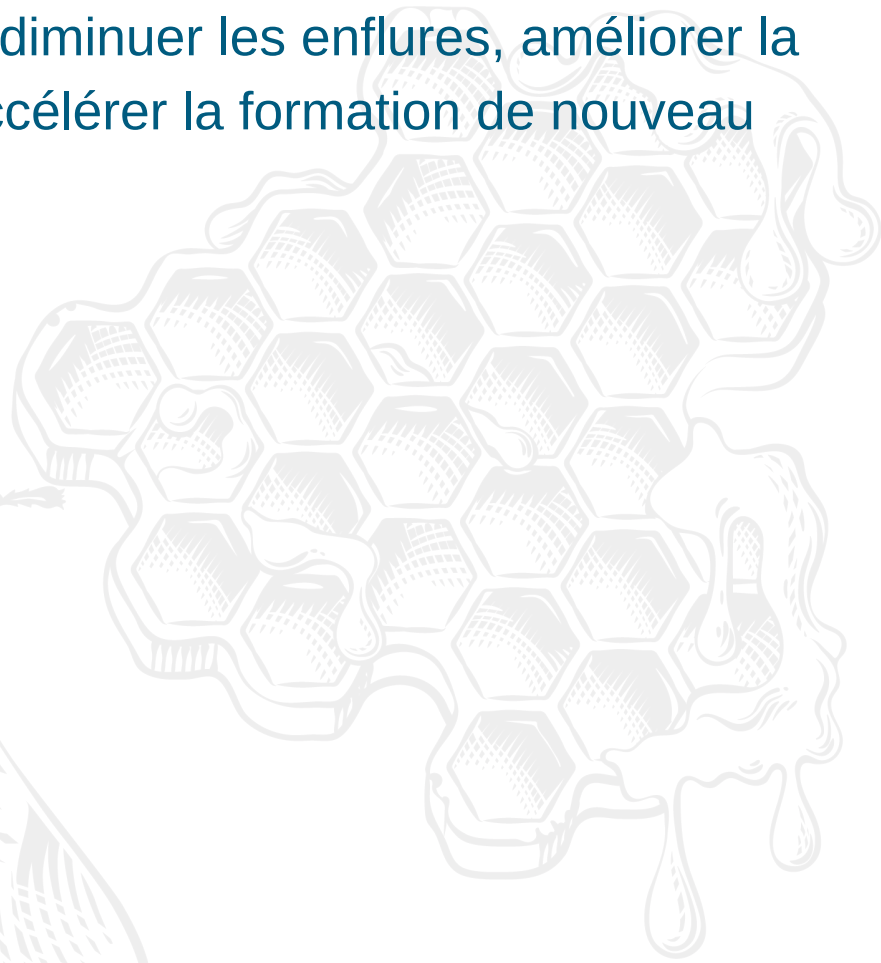
- des matières pigmentaires spécifiques à chaque miel qui lui donnent sa couleur propre ;
- et enfin des grains de pollen qui en signalent l'origine botanique.





PROPRIÉTÉS

- Antibactérien, il est très efficace contre les bactéries multi-résistantes (entérocoque et le staphylocoque doré).
- Anti-inflammatoire.
- Cicatrisante.
- Efficace contre les brûlures.
- Très efficace également contre les problèmes digestifs, les ulcères, les reflux gastriques, les indigestions, la diarrhée.
- Il est aussi reconnu pour diminuer les enflures, améliorer la circulation sanguine et accélérer la formation de nouveau tissu cicatriciel.





PROPRIÉTÉS

Propriétés communes à tous les miels :

- Anti-anémique Antiseptique Apéritive Béchique.
- Digestive Diurétique Dynamogénique Emolliente.
- Fébrifuge Laxative Sédatrice Vicariante.
- La richesse en fructose et glucose du miel est à l'origine de son importante action dynamogénique et stimulante du cœur recherchée par les sportifs et les gens fatigués, ainsi que de sa puissance calorique.
- Le miel favorise l'assimilation du calcium et la rétention du magnésium par l'organisme.
- Il augmente aussi les capacités du système de défense immunitaire.
- Il facilite également l'assimilation des aliments (Grâce à ses nombreux enzymes) d'où une meilleure digestion et un meilleur transit intestinal.

RISQUES ET PRÉCAUTIONS

- Pas de risque connu spécifique.
- Précautions habituelles pour la consommation de miel en cas d'allergie, diabète.