



「PROPRIÉTÉS MIELS」

- Note documentaire -

Propriétés communes à tous les miels :

ANTI-ANÉMIQUE	Combat l'anémie
ANTISEPTIQUE	Détruit les microbes
APÉRITIVE	Stimule l'appétit
BÉCHIQUE	Calme la toux
DIGESTIVE	Aide à la digestion
DIURÉTIQUE	Augmente la sécrétion de l'urine
DYNAMOGÉNIQUE	Augmente la force et l'énergie
ÉMOLLIENTE	Relâche, détend et amollit les tissus enflammés
FÉBRIFUGE	Combat la fièvre
LAXATIVE	Facilite le transit intestinal
SÉDATIVE	Calme



Les modes d'action expliquant ces propriétés

- **Antiseptique** - Inhibe la reproduction bactérienne :
 - Par **action osmotique** due au **pH acide**
 - Par les **inhibines, glycoprotéines** qui ont un **rôle biocide naturel**, sous l'action de la **glucose-oxydase** sur le glucose (*Acide gluconique et Peroxyde d'hydrogène (H₂O₂)*)
 - Par les **inhibines non peroxydes**, issues de la **flore mellifère** et de l'apport de l'**abeille** (4 groupes : *fractions acides (+++), neutres, basiques, volatiles*).
- **Bactéricide et microbicide** :
 - Par la présence de **defensines** (*Bee defensine-1*), **protéines antibiotiques** actives sur les microbes. (*E.Coli, Staph Auréus, Pseudomonas aeruginosa, Entérocoques etc*).
 - Par l'action des **lysozymes**, des **acides aromatiques**, d'**antibiotiques** et de **flavonoïdes** (*quercetine etc*).
- **Cicatrisant** :
 - **Stimule** entre autres la **synthèse des mucopolysaccharides** (*glycoprotéines*)
 - **Régénère l'épithélium** par l'action des **flavones** et **flavonoïdes** qu'il contient.