

## Hábitos de consumo de productos apícolas en un colectivo de ancianos

M<sup>a</sup>.T. Orzáez Villanueva, A. De Frutos Prieto, M. Téllez González, y G. Blázquez Abellán

Departamento de Nutrición y Bromatología II: Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

**RESUMEN.** En este trabajo se presentan los resultados obtenidos de un estudio realizado, en distintos lugares de España, acerca de los hábitos de consumo de diferentes productos apícolas: miel, polen, jalea real y propóleos en personas de edad avanzada. El planteamiento de este trabajo se debe a que la miel es un alimento energético por excelencia, y además contribuye a superar muchas enfermedades, ejerciendo una acción positiva sobre el organismo, debido a su riqueza y variedad de componentes, que le convierten en un alimento de gran valía para nuestra alimentación y, muy especialmente, para la población anciana. Este estudio pone de manifiesto el conocimiento y los hábitos de consumo que este colectivo tiene de la miel, así como de los otros productos del colmenar: polen, jalea real y propóleos. Para su realización se confeccionó un cuestionario en el que se incluyeron una serie de preguntas que hacían relación a distintos aspectos relacionados con estos productos: motivos de consumo, preferencias, lugar de compra, momento del día en que los consumen, cantidad, grado de conocimiento en relación a la calidad de estos productos, etc. Los resultados obtenidos nos demuestran que un porcentaje muy elevado de encuestados toman habitualmente miel, y tienen un grado de conocimiento aceptable sobre este producto, tanto en cuanto a su valor nutritivo, como a sus cualidades medicinales. Sin embargo, la mayoría del colectivo estudiado, ignoran los otros productos obtenidos del colmenar, principalmente el propóleos.

**Palabras clave:** Miel, polen, jalea real, propóleos, productos apícolas, hábitos de consumo.

**SUMMARY.** Consumption habits of apiary products in an elder collective. The aim of this study was to analyse the consumption habits of bee products such as: honey, bee pollen, royal jelly and propolis in the elderly of different places of Spain. Honey is an energetic food of its own, and it can also help to overcome several diseases; due to its components that have a beneficial effect in our health. These facts turn honey into a valuable constituent of one's nutrition specially in ancient people. This report demonstrates the knowledge and consumption habits of these persons. Data came from a questionnaire about preferences, places where they buy these products, time and amount of consumption, knowledge of the quality of these products, etc. The results suggest that the vast majority of the people inquired are regular consumers of honey and we also would like to underline the high rate of knowledge of its nutritional value and its medicinal qualities. However, most of the elderly inquired do not know about other apiary products such as bee propolis.

**Key words:** Honey, bee pollen, royal jelly, bee propolis, apiary products, consumption habits.

### INTRODUCCION

En la actualidad existe una gran preocupación con todos los temas relacionados con la nutrición, dado que numerosos estudios epidemiológicos han puesto de manifiesto la íntima conexión que existe entre la dieta y su influencia en distintos procesos fisiológicos y patológicos que, si a lo largo de nuestra vida son importantes, adquieren una especial relevancia en la población anciana.

La nutrición de las personas de edad avanzada está condicionada por una serie de factores fisiológicos, físicos y sociales que paulatinamente van conformando los procesos de envejecimiento desde la edad adulta hasta la senectud, influyendo también en los mismos, de una manera importante,

el tipo de dieta o alimentación que haya tenido durante toda su vida (1).

Por ello, se deben adecuar pautas nutricionales y planificar la alimentación de las personas mayores teniendo en cuenta estos procesos, así como las alteraciones patológicas más importantes que pueden presentar, sin olvidar el factor socioeconómico que será decisivo a la hora de establecer estas pautas.

A todo ello hay que sumarle los hábitos alimentarios que poco a poco han ido adquiriendo las personas de edad avanzada a lo largo de toda su vida y que influyen en su alimentación. A este respecto, hay determinados alimentos que, de forma habitual, se han ido introduciendo paulatinamente en su dieta por distintos motivos: culturales,

por tradición, por costumbre, etc. Entre éstos se encuentra la miel, producto natural de la colmena que, desde hace muchos años, el hombre utiliza no sólo como edulcorante sino por sus propiedades medicinales conocidas, primero de una manera empírica y, más tarde, apoyadas en conocimientos científicos (2-14).

En España existen distintas zonas donde la apicultura tiene una gran importancia, siendo habitual, por tanto, su consumo diario entre los habitantes de estos lugares, si bien, dado que en la actualidad estamos retornando a lo "natural", este producto apícola se está introduciendo en todos los lugares, y goza de una gran popularidad, empleándose, cada vez más, tanto en el campo de la medicina como en el campo de la dietética (15,16).

Del colmenar no solamente se extrae la miel sino que también se obtienen otros productos que están muy introducidos en el mundo de los dietéticos: polen, jalea real y propóleos, productos que cada vez se consumen más, aunque, sin embargo, muchas de las personas que los toman ignoran sus propiedades nutritivas y medicinales (17).

En lo anteriormente expuesto se apoya este trabajo, cuyo objetivo principal es establecer los hábitos alimentarios de un colectivo de personas, mayores de 65 años, respecto a la miel y el resto de productos que nos brinda el colmenar. El planteamiento de este trabajo está apoyado en que en la bibliografía consultada son muchos los trabajos que hacen relación a los hábitos alimentarios en distintos colectivos en relación a diversos alimentos, pero ninguno relativo a estos productos naturales y que, sin embargo, son habituales en la dieta de estas personas, principalmente la miel, que la vienen utilizando muchas de ellas durante toda su vida en su alimentación (18-22).

## METODOS

Para la realización de este trabajo se ha planteado y diseñado un cuestionario donde se incluyen un total de 24 preguntas, encaminadas a saber el grado de conocimiento, consumo y aceptabilidad que un colectivo de personas mayores de 65 años tiene sobre la miel, polen, jalea real y propóleos.

Se han encuestado a un total de 426 personas, llevándose la recogida de datos entre los meses de marzo y junio del año 2000 en cuatro provincias españolas localizadas en el Mapa 1: Madrid (101 encuestados); Segovia (107 encuestados); Albacete (101 encuestados) y Guadalajara (117 encuestados), ciudades con acusada tradición apícola, principalmente esta última, que es donde se recolecta la famosa miel de La Alcarria con Denominación de Origen, muy conocida en España y fuera de nuestras latitudes. El criterio de selección de los encuestados fue al azar en la calle, teniendo siempre en cuenta que superasen los 65 años de edad.

MAPA 1

Localización geográfica de las provincias donde se ha llevado a cabo el estudio



Los cuestionarios se cumplimentaron en los propios lugares ya indicados, y las preguntas fueron contestadas directamente a los autores de este trabajo que, en todo momento, tratamos de aclarar cuantas dudas les iban surgiendo a los encuestados, quienes manifestaron, en numerosas ocasiones, estaban muy complacidos de que se hiciera este estudio, contribuyendo positivamente al mismo.

Con los datos obtenidos se ha verificado un tratamiento estadístico, concretamente un análisis de la varianza (T-Student), para observar el grado de significación entre las respuestas obtenidas en los distintos lugares estudiados. Para ello, se ha aplicado el Paquete estadístico, y se consideran significativas las diferencias de  $p < 0,05$  (23).

## RESULTADOS Y DISCUSION

Los resultados obtenidos se han recopilado en un total de cuatro tablas y tres gráficas. En la Tabla 1 se muestran los resultados relativos a las preferencias que tienen los encuestados por los distintos tipos de mieles: multiflorales o monoflorales (azahar, brezo, romero, eucalipto, etc.). Asimismo se han incluido datos referentes al consumo de la miel, expresando los porcentajes de respuesta concernientes a los motivos por los que toman este producto apícola, así como el consumo de miel, bien sola como edulcorante, o combinada con distintos alimentos. En la Tabla 2 se recogen las respuestas relacionadas con el momento y la cantidad de miel que toma la población encuestada. Finalmente, en las 3 y 4 se adjunta información sobre el conocimiento que esta población tiene sobre la calidad de la miel. Los resultados de las Tablas 1 a 4 se expresan como porcentaje de respuestas afirmativas de los encuestados en cada ciudad.

TABLA 1

Porcentajes de respuesta de los encuestados en relación a las preferencias según el origen botánico, los motivos de consumo y los alimentos acompañantes de la miel

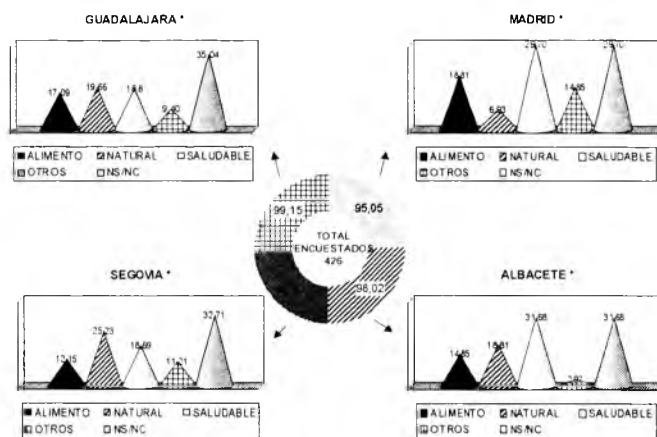
		Guadalajara	Madrid	Segovia	Albacete
Preferencias de los encuestados según origen botánico	Multifloral*	31,62	53,47	42,99	19,80
	Azahar*	0,00	13,86	4,67	5,94
	Brezo*	0,85	9,90	2,80	2,97
	Romero*	57,26	28,71	26,17	77,23
	Tomillo	13,68	11,88	10,28	7,92
	Eucalipto	2,56	6,93	7,48	2,97
	La alcarria*	9,40	5,94	0,93	0,99
	Espliego*	26,50	5,94	7,48	2,97
Motivos por los que toman la miel	Por gusto*	64,96	44,55	57,01	57,43
	Cosmética*	0,85	0,99	8,41	1,98
	Alimento	42,74	32,67	28,97	30,69
	Medicamento	39,32	35,64	33,64	34,65
	Garganta	21,37	31,68	22,43	29,70
	Resfriado*	45,30	38,61	100,00	48,51
	Estreñimiento*	5,13	8,91	3,74	5,94
	Reconstituyente	3,42	10,89	3,74	5,94
	Otros*	2,56	0,00	1,87	5,94
	Alimentos con los que se consume la miel	Sola	19,66	0,99	11,21
Leche		67,52	72,28	54,21	65,35
Cajada		5,98	18,81	12,15	4,95
Queso		5,13	13,86	4,67	8,91
Yogur		0,85	22,77	22,43	8,91
Infusiones		10,26	11,88	16,82	12,87
Pan y/o tostadas		27,35	15,84	31,78	38,61
Limón		6,84	1,98	2,80	7,92
Dulces		0,00	29,70	1,87	5,94

\*Datos estadísticamente significativos en relación a las distintas ciudades ( $p < 0,05$ ).

Asimismo, se presentan tres gráficos, reflejando en el primero el porcentaje de personas que consideran la miel beneficiosa por distintos motivos, y en el 2do. los diferentes lugares donde adquieren este producto. Por último, el Gráfico 3 ilustra los datos relativos al conocimiento y consumo de los otros productos apícolas estudiados: polen, jalea real y propóleos.

GRAFICO 1

Porcentaje de encuestados que consideran la miel beneficiosa por distintos motivos



\* Diferencias estadísticamente significativas en relación a las distintas ciudades ( $p < 0,05$ ).

TABLA 2  
Momento del día y cantidad de miel consumida

Ciudad	Momento del día (%) *				Cantidad (%) *			
	Desayuno	Cena	Cualquier hora	NS/NC	1 Cucharada	2 Cucharadas	Más cucharadas	NS/NC
Guadalajara	47,01	10,26	37,61	5,13	57,26	29,91	4,27	8,55
Madrid	29,70	24,75	29,70	15,84	39,60	35,64	6,93	17,82
Segovia	37,38	24,30	27,10	11,21	65,42	17,46	1,87	14,95
Albacete	42,57	13,86	39,60	3,96	38,61	41,58	14,85	4,95

\* Datos estadísticamente significativos en relación a las distintas ciudades ( $p < 0,05$ )

TABLA 3  
Datos relativos a la cantidad de la miel

Ciudad	Consecuencias del endurecimiento *			Caducidad *			Calidad *			Consistencia *				
	...se puede consumir	...está estropeada	NS/NC	SI	NO	NS/NC	Claras	Oscuras	Indiferente	NS/NC	Sólidas	Líquidas	Indiferente	NS/NC
Guadalajara	92,31	2,56	5,13	30,77	59,83	9,40	42,74	39,32	17,95	0,00	32,48	13,68	35,04	18,80
Madrid	73,27	18,81	7,92	41,58	55,45	2,97	19,80	51,49	28,71	0,00	20,79	22,74	25,74	30,72
Segovia	79,44	14,02	6,54	38,32	49,53	12,15	30,84	53,27	15,89	0,00	25,23	28,04	27,10	19,63
Albacete	91,09	5,94	2,97	17,82	78,22	3,96	43,56	32,67	23,76	0,00	32,67	21,78	37,62	7,92

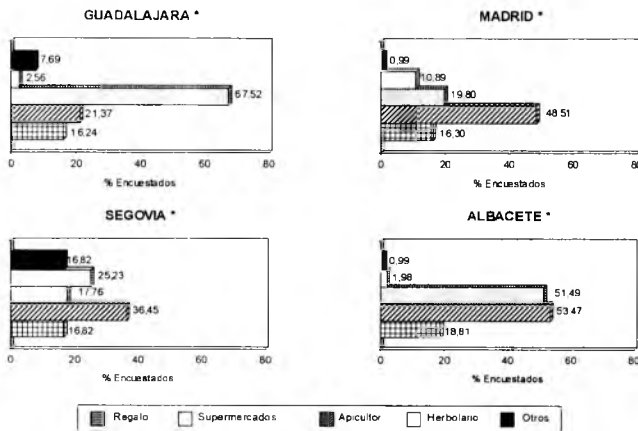
\* Datos estadísticamente significativos en relación a las distintas ciudades ( $p < 0,05$ )

TABLA 4  
Otros datos relativos a la miel

Ciudad	¿Considera que es un producto caro?*			Para endulzar sus comidas utiliza como edulcorante.....						¿Le gustaría que tuviesen miel en las cafeterías? *		
	SI	NO	NS/NC	..miel *		..azúcar *		..sacarina		SI	NO	NS/NC
Guadalajara	15,38	73,50	11,11	35,90	64,10	59,83	40,17	26,50	73,50	77,78	5,13	17,09
Madrid	26,73	67,33	5,94	14,85	85,15	62,38	37,62	32,67	67,33	71,29	18,81	9,90
Segovia	19,63	62,62	17,76	33,64	66,36	75,70	34,30	20,56	79,44	72,90	16,82	10,28
Albacete	9,90	84,16	5,94	29,70	70,30	70,30	29,70	17,82	82,18	91,09	5,94	2,97

\* Datos estadísticamente significativos en relación a las distintas ciudades (p < 0.05).

GRAFICO 2  
¿Dónde adquiere la miel?



datos estadísticamente significativos en relación a las distintas ciudades (p < 0.01), excepto para la variable «regalo»

\* Diferencias estadísticamente significativas en relación a las distintas ciudades (p < 0.01), excepto para la variable «regalo».

En el Gráfico 1 se aprecia que la práctica totalidad de encuestados consideran que la miel es beneficiosa para el organismo, si bien los motivos que alegan difieren de una ciudad a otra, predominando la respuesta de que es saludable, entendiendo por este término distintas acepciones: “beneficioso para la salud”, “cura distintas patologías”, “propiedades medicinales”... si bien tenemos que indicar que un 29% manifiesta que es beneficiosa, aunque no indican el motivo.

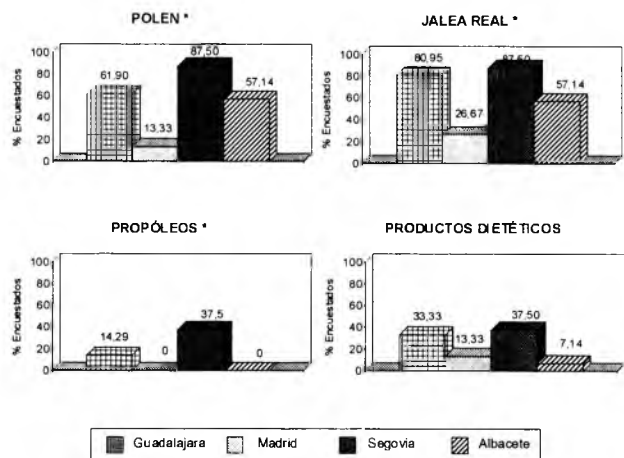
Respecto a las preferencias por los distintos tipos de mieles, la Tabla 1 muestra que las mieles multiflorales están dentro de las preferencias de la totalidad del colectivo encuestado, aunque con diferencias entre las cuatro ciudades motivo de estudio (p < 0,05). De las monoflorales, es la de romero la que mayor aceptación presenta, principalmente en Albacete, donde alcanza un 77,23%, seguido de Guadalajara. En este último lugar también destaca la de

espliego, tomillo y la miel de La Alcarria, propia del lugar, con Denominación de Origen y que, por el contrario, en Segovia y Albacete apenas la conocen y consumen.

GRAFICO 3  
Datos relativos a otros productos apícolas



PORCENTAJE DE ENCUESTADOS QUE CONSUMEN OTROS PRODUCTOS APICOLAS Y DIETÉTICOS



\* Datos estadísticamente significativos en relación a las distintas ciudades (p < 0,05).

En cuanto a los motivos por los que toman miel (Tabla 1), el porcentaje mayoritario de respuestas es principalmente porque les gusta ( $p < 0,05$ ), seguido de los que consideran que es un alimento habitual en su dieta, o bien que lo toman como un medicamento, como medio paliativo de distintas afecciones, principalmente para problemas de garganta por la cantidad de ácidos que contiene así como por el componente inhibina, de carácter antibiótico, presente en su composición. También es consumida para los problemas de estreñimiento, ya que las cantidades de fructosa que presenta pueden tener un efecto laxante. Destacan el 100% de encuestados de Segovia, que dicen tomarla para combatir resfriados. También queremos destacar que un reducido número de encuestados utiliza la miel en cosmética, en forma de mascarilla, champú, gel de baño, etc.

Las respuestas relativas al momento del día y cantidad de miel consumida aparecen en la Tabla 2, donde se puede observar que es en el desayuno, o a cualquier hora del día, cuando mayoritariamente la toman, resultando también significativo el momento de la cena, principalmente en Madrid y Segovia. En relación a la cantidad que consumen, las respuestas obtenidas, si bien han sido heterogéneas, se cifran entre una y dos cucharadas, resaltando Albacete, donde el 14,85% de los entrevistados afirman tomar más de dos cucharadas diarias.

El alimento con el que mayoritariamente toman la miel es con leche, seguido de pan y/o tostadas. Asimismo, también se observa, aunque con diferencias entre los cuatro lugares ( $p < 0,05$ ), el acompañamiento de este producto natural con cuajada, queso y yogur, apreciándose que es en Guadalajara donde se obtiene el consumo más bajo con derivados lácteos, aumentando, por el contrario, las personas que toman la miel sola, en un 19,66%, así como la ausencia de tomarla con dulces. Estos datos se invierten totalmente en Madrid, donde sí se aprecia un consumo con dulces, en un 29,70%, y prácticamente no encontramos consumidores que la tomen sola (Tabla 1).

En este trabajo también consideramos oportuno obtener datos sobre la información que los encuestados tenían referente a la calidad de la miel, datos que se resumen en la Tabla 3. Como podemos observar, la mayoría manifiesta que las mieles endurecidas se pueden consumir, hecho que pone de manifiesto el buen conocimiento que este colectivo tiene sobre este producto. Referente a la caducidad de la miel, existe un gran porcentaje de personas que consideran que no tiene caducidad, destacando Albacete con un 78,22%.

Los datos relacionados con el color de las mieles muestran diverso grado de preferencia entre claras y oscuras, destacando que le son indiferentes, en un 28,71% de los encuestados en Madrid y un 23,76% en Albacete. La pregunta relativa a la consistencia de la miel es en la que se advierte una similitud entre aquellos que las prefieren sólidas, líquidas o bien les

son indiferentes, registrándose en Madrid un número de encuestados, considerable, superior al 30%, incluidos en el grupo no sabe/no contesta (NS/NC).

A la pregunta de si la miel es un producto caro, la mayoría contesta que no, datos que se recogen en la Tabla 4, conjuntamente con las respuestas obtenidas acerca del tipo de edulcorante utilizado para endulzar sus comidas y si les gustaría que se sirviera miel en las cafeterías. El edulcorante que mayoritariamente utiliza este colectivo es el azúcar y en menor medida la miel y sacarina, respondiendo un número elevado que les parece muy importante incluir la miel, como edulcorante, en las cafeterías para aquellas personas que les guste, hecho que ya está ocurriendo en numerosos establecimientos españoles y extranjeros.

Por último, y en relación a los lugares de adquisición de la miel (Gráfico 2), tanto en Guadalajara como en Albacete, la compra mayoritaria la realizan directamente del apicultor, hecho lógico, ya que son zonas ricas en colmenas, principalmente la primera, mientras que en Madrid y Segovia se verifica, principalmente, en supermercados.

En referencia a los otros productos de la colmena, de los 426 encuestados, únicamente el 13,62% los conocen y los toman, repartiéndose de la siguiente manera: el 36,21% corresponde a Guadalajara, el 25,86% a Madrid, el 13,79% a Segovia y el 24,14% a Albacete. De estos productos, el polen y la jalea real son los más consumidos principalmente en Guadalajara y Segovia, disminuyendo su consumo en Albacete y en Madrid. Referente al propóleo es el que menor aceptación presenta, careciendo de consumidores tanto en Madrid como en Albacete y, además, pudimos comprobar que muchas de estas personas ignoraban que este producto también procede de la colmena, es más, algunos nos dijeron que era la primera vez que escuchaban ese término. También quisimos saber el consumo que la población encuestada tenía en relación a los productos dietéticos formulados con sustancias del colmenar y enriquecen otros nutrientes, principalmente vitaminas y minerales, con los que se combinan productos que pertenecen al gran mundo de los dietéticos. A este respecto, vuelve a ser significativo el número de personas que toman este tipo de productos como suplemento a su dieta, en porcentajes de un 33,33% y 37,50% respectivamente, en Guadalajara y en Segovia, hecho que no se continúa en las otras zonas estudiadas, Madrid y Albacete.

## CONSIDERACION FINAL

Como consideración final de este trabajo, queremos manifestar que para el colectivo estudiado, la miel tiene una gran importancia en su dieta diaria, considerándola beneficiosa por sus propiedades nutritivas y también medicinales. Además, también hemos comprobado que la

mayoría tiene muy buena información sobre la calidad de las mieles y, entre sus preferencias predominan en general, las multiflorales y la extraordinaria y deliciosa miel de romero, muy cotizada en nuestros mercados.

En relación a los otros productos obtenidos del colmenar, la mayoría no los conocen. Sin embargo, algunos de ellos, habitualmente toman productos dietéticos que sí los contienen, indicándonos un pequeño porcentaje que los consideran muy beneficiosos como complemento a su dieta diaria, por su aporte, principalmente, en micronutrientes y minerales.

### REFERENCIAS

- Rodríguez Palmero M<sup>a</sup>. "Alimentación en la persona de edad avanzada". *Offarm*. 2000, Mayo: 112-120.
- De Frutos Prieto A, Blázquez Abellán G, Téllez González M, y Orzáez Villanueva M<sup>a</sup>.T. "Productos apícolas: comercialización y etiquetado". *Alimentación. Equipos y Tecnología*. 2001;1: 125-129.
- Orzáez Villanueva M<sup>a</sup> T, Blanco García S, De Frutos Prieto A, y Blázquez Abellán G. "Importancia nutricional de la miel: un edulcorante natural". *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 2000; 20:10-14.
- Purnell MT, Mitchel CJ, Taylor DJ, Kokay IC, Mercer A.R. "The influence of endogenous dopamine levels on the density of [3H]SCH23390-binding sites in the brain of the honey bee, *Apis mellifera* L.". *Brain Res*, 2000;14, 855 (2): 206-216.
- Masterman R, Ross R, Mesce K, Spivak M. "Olfactory and behavioral response thresholds to odors of diseased plood differ between hygienic and non hygienic honey bees (*Apis mellifera* L.)". *J Comparative Physiology*, 2001;187 (6):441-452.
- Ceyhan N, Ugur A. "Investigation of in vitro antimicrobial activity of honey". *Rivista di biologia*; 2001;94 (2): 363-371.
- Gharzouli K, Gharzouli A, Amira S, Khennouf S. "Protective effect of mannitol, glucose-fructose-sucrose-maltose mixture, and natural honey hyperosmolar solutions against ethanol-induced gastric mucosal damage in rats". *Experimental and toxicologic and pathologic official of the Gesellschaft fur Toxikologische pathologie*, 2001;53 (2-3): 175-180.
- Molan PC. "Potential of honey in the treatment of wounds and burns". *American J Clin Derm*, 2 (1): 9-13. 2001.
- Ustunol Z, Gandhi H. "Growth and viability of commercial *Bifidobacterium* spp. In honey-sweetened skim milk". *J Food Protection*, 2001;64 (11): 1775-1779.
- Naghieb M, Samarkandimb AH, AL-Hattab Y, Turkistani A, Delvi MB, Riad W, Attia M. "Metabolic, hormonal and gastric fluid and pH changes after different cooperative feeding regimens". *Can J Anaesth*. 2001;48 (4): 344-350.
- Mobarok-Ali AT, Al-Humahyd MS, Al-Swayeh OA. "Does a glucose-fructose-sucrose-maltose mixture (as present in honey) really possess gastric protection effects?". *Pharmacological Res*, 43(5): 511-512.
- Al-Waili NS. "Therapeutic and prophylactic effects of crude honey on chronic seborrheic dermatitis and dandruff". *European J Med Res*, 2001;6 (7): 306-308.
- Zaghoul AA, El-Shattawy HH, Kassem AA, Ibrahim EA, Reddy IK, Khan MA. "Honey, a prospective antibiotic: extraction, formulation and stability". *Pharmazie*, 56 (8): 643-647.
- Kajiwara S, Gandhi H, Ustunol Z. "Effect of honey on the growth of and acid production by human intestinal *Bifidobacterium* spp. And in vitro comparison with commercial oligosaccharides and inulin". *J Food Protection* 2002;65 (1): 214-218.
- Philippe JM. "Guía del apicultor". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.1990.
- Prost PJ. "Apicultura". 2<sup>a</sup> ed. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1987.
- Bonet D. "Los productos de la abeja: miel, polen, jalea y propóleos". Ed. Ibis. Barcelona .1994.
- Blanco García S, De Frutos Prieto A y Orzáez Villanueva M<sup>a</sup>.T. "Los productos de la colmena en la población infantil (I). *Vida Apícola*. 2000;99: 35-37.
- Blanco García S, De Frutos Prieto A y Orzáez Villanueva M<sup>a</sup>.T. "Los productos de la colmena en la población infantil (II). *Vida Apícola*. 2000;100: 35-37.
- Orzáez Villanueva M<sup>a</sup>.T, De Frutos Prieto A, Blanco García S y Blázquez Abellán G. "Estudio de productos dietéticos formulados con componentes naturales de la colmena". *Offarm*. 2000, noviembre: 156-162.
- Orzáez Villanueva M<sup>a</sup>.T, Blanco García S y Blázquez Abellán G. "Hábitos, tradición y Navidad: Fusión indiscutible en el consumo de turrone y mazapanes". *Alimentación, Equipos y Tecnología*. 2000;10: 141-147.
- Téllez González M, Martínez Martín M y Orzáez Villanueva M<sup>a</sup>.T. "Hábitos de consumo de productos apícolas en un colectivo perteneciente a la Comunidad de Madrid". *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 1999;19 (5): 29-36.
- SAS/SAT. "User Guide". Version 6. 4<sup>a</sup> ed. Volumen 1 y 2. Sas Institute Inc. Nueva York. 1990.

Recibido: 26-04-2001

Aceptado: 20-06-2002