

Apicoltura: campionare il pane d'api per uso alimentare o per esami di laboratorio

☒ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "Apicoltura: campionare il pane d'api per uso alimentare o per esami di laboratorio" di Giulio Loglio.

Il pane d'api è un ottimo prodotto alimentare ottenuto dalla fermentazione del polline fresco nelle celle dei favi. Non è mai stato valorizzato dagli apicoltori per auto-consumo per la mancanza di un attrezzo che ne permettesse un'agevole raccolta. Chi scrive ha ideato il "raccogli pane d'api", uno strumento (brevettato) semplice e poco costoso che permette di estrarre dai favi il pane d'api sotto forma di pellets, ottenendo così un prodotto che può essere utilizzato come alimento sia dall'apicoltore sia dal consumatore locale. Per il suo alto valore nutritivo, il pane d'api potrebbe essere utilizzato come alimento nei Paesi in via di sviluppo dove le popolazioni locali potrebbero essere formate per allevare razze di api selezionate specializzate nella raccolta del polline.

[Scarica l'articolo in pdf](#)