



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

Caracterización y desarrollo de una bebida funcional a partir de miel de abeja proveniente del estado de Sonora

Jesús Cruz Valdez

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 27 de mayo de 2026, 10:15 horas.

Resumen

El hidromiel es una bebida obtenida mediante la fermentación de una solución de miel diluida en agua, cuyo perfil fisicoquímico y funcional puede variar en función de la cantidad de miel y de la cepa de levadura empleada. En este trabajo se desarrollaron hidromieles de baja graduación alcohólica a partir de miel de abeja proveniente del estado de Sonora, con el propósito de evaluar el efecto de distintos microorganismos fermentativos sobre la cinética de fermentación, así como el contenido de compuestos bioactivos y parámetros fisicoquímicos. Se establecieron cuatro tratamientos: *Saccharomyces cerevisiae* K1-V1116, *Saccharomyces bayanus* EC-1118, *Saccharomyces boulardii* y fermentación espontánea asociada a la flora nativa de la miel. El mosto se llevó a 20 °Brix, se ajustó el pH a 3.5 con ácido málico y se adicionaron nutrientes. Durante el proceso se evaluó el consumo de sólidos solubles, la producción de etanol, el pH, el contenido de fenoles y flavonoides mediante los métodos de Folin-Ciocalteu y $AlCl_3$, respectivamente. Los resultados mostraron diferencias entre tratamientos, evidenciando que la cepa de levadura influye en el comportamiento fermentativo y en la composición final del hidromiel. En particular, se observaron variaciones en el contenido final de etanol, fenoles y flavonoides, lo que resalta la importancia de seleccionar adecuadamente la cepa fermentativa según las características deseadas del producto. Estos hallazgos sugieren que el hidromiel elaborado con miel sonorenses representa una alternativa viable para diversificar el aprovechamiento de la miel y generar bebidas fermentadas con potencial funcional.

Palabras clave: Hidromiel, Levadura, Fermentación, Fenoles, Flavonoides.

Vo.Bo. Dr./Dra. Nombre y firma
Director/Directora de Tesis

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro, C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

