



Colonias sobre bancos para levantarlas del suelo y disminuir el daño de la humedad, así como facilitar su manejo. Usualmente se colocan a un metro entre sí para que las abejas de una colonia no se confundan o se mezclen con las de otras colonias.



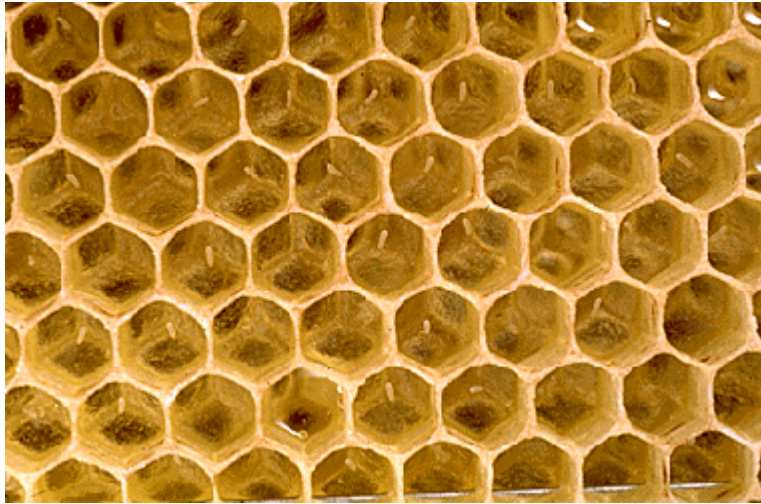
Apis mellifera ligustica joven. Se conoce su edad relativa ya que el margen de sus alas no está gastado, por lo que se puede identificar como una obrera que todavía no sale a volar, debe tener menos de tres semanas de nacida.



Enjambre de buen tamaño posado en una rama. Usualmente permanece allí por un día o dos y luego se ubica en un hueco cuyo volumen permita desarrollar la colonia y almacenar abastos de miel para sobrevivir el ciclo anual.



Abeja visitando flor de romero (en Albania).



Panal recién construido, pero en el que ya la reina ha depositado huevos de obrera (parecen pequeños granos cilíndricos en el centro-fondo de la celda).



Ejemplos de la gran variación en colores, y aunque obviamente no se percibe de la foto, en sabores, densidades y texturas de la miel de abejas.



Miel en panal en secciones redondas, listo para la venta. Una forma excelente de aumentar el valor añadido de su producción de miel.



Reina poniendo un huevo de obrera, note que su abdomen no se ve ya que está introducido en la celda. A la misma vez se puede percibir nítidamente la corte que obreras que atiende a la reina.



Una reina siendo acicalada y alimentada por su corte de obreras.



Obreras libando néctar de un pedazo de panal recién construido, con algo de néctar que se ha regado al apicultor haber hecho un corte en el panal.

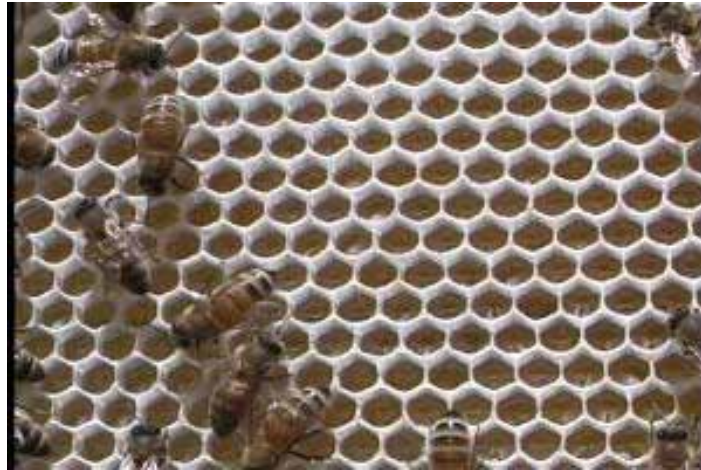
Varias fotos alusivas al proceso de cosecha y manejo de la miel



El primer paso se completa cuando las abejas terminan de coleccionar y madurar la miel en la colonia y el apicultor procede a remover los panales llenos de miel de la colmena y a quitarles las abejas, ya sea con una brocha que viene para esos efectos o con un soplador mecánico u otros artículos (en empresas comerciales) para llevarlos a un lugar fuera del acceso de las abejas donde se le remueve la miel a los panales.



Cuadro de una media alza lleno de miel y listo para ser cosechado ya que todas sus celdas están operculadas.



Panal cuyas celdas están llenas pero todavía no listas para ser selladas (operculadas) y por lo tanto no se debe cosechar ya que el néctar tiene un porcentaje de agua muy elevado. Las abejas tienden a opercular la celda cuando la miel tiene de un 14 a un 20% de agua.



Acercamiento de un panal cuya miel está lista para ser cosechada.

Proceso de remoción de los opérculos



Una vez en un lugar no accesible a las abejas, se procede a desopercular manualmente, según fotos, o mecánicamente en una empresa comercial, para remover la capita de cera que las abejas le ponen a la celda una vez la miel está madura. Manualmente se pueden usar varios tipos de cuchillos o una “raspa” (capping scratcher) como la que aparece (parcialmente) en la mano del operador en la foto izquierda inferior.



Los panales desoperculados se colocan en una centrífuga, (tamaño según envergadura de la empresa) que gira a una velocidad de unos 300 rpm. El mejor diseño es el radial como el de la foto de la derecha. La fuerza centrífuga expulsa la miel de las celdas del panal, la cual escurre por la superficie interior de la centrífuga y se acumula en el fondo de la centrífuga. La miel pasa a ser colada o filtrada, según sea el caso. Entonces se procede a almacenar a granel (a clarificar) para que las pequeñas burbujas de aire y el material particulado que pasó por el colador suban a la superficie. La miel ya está lista para envasar.



Miel siendo envasada en drones de 55 galones (2,20 l) (izq) o en pailas de 5 galones (20 l) (der).



Miel siendo envasada en una empresa de pequeña escala.



Luego de clarificada por una o dos semanas, la miel es envasada en atractivos recipientes aprobados para recibir alimentos, que se rotulan según reglamentación de cada país.

Las fotos aquí incluidas son representativas de una empresa de pasatiempo o de pequeña escala. El proceso comercial de remoción, manejo y embotellado de la miel está muy avanzado, mecanizado y automatizado.