

¿Qué es el factor UMF?

UMF es el nombre y la medida de la potencia de la actividad antibacteriana, muy beneficiosa, en algunos tipos de miel de Manuka, que no se encuentra en todas las mieles Manuka e indica que la miel tiene un alto componente antibacteriano, dándole cualidades curativas especiales. Su nivel mínimo a efectos curativos es UMF 10.

La graduación UMF en la miel de Manuka es la preferida para usos terapéuticos especiales y es un nombre registrado que indica su calidad antibacteriana

El estándar UMF es el único estándar en todo el mundo para identificar y medir la fuerza antibacteriana de la miel.

El grado UMF fue descubierto por el Dr. Peter Molan, de la Universidad de Waikato durante la su investigación sobre la miel de Manuka

Todo tipo de miel contiene una enzima que produce peróxido de hidrógeno, un antiséptico demostrado con propiedades antibacterianas.

Durante la investigación del Dr. Molan sobre la miel de Manuka, se encontró otra propiedad antibacteriana más potente y más estable, a la que denominó UMF, **que existía solamente en algunas variedades de miel Manuka** y que era adicional a la propiedad antibacteriana del peróxido de hidrógeno

Estas dos propiedades en conjunto tienen **un efecto sinérgico**, que aumentan su eficacia. Los estudios mostraron las cualidades mejoradas antibacterianas de miel de Manuka que justifican sus propiedades curativas

Hay dos tipos de miel de Manuka:

-**Miel de Manuka ordinaria** o normal con sólo la propiedad antibacteriana del peróxido de hidrógeno común a la mayoría de las mieles. Es una miel utilizada como cualquier otro tipo de miel de mesa.

-**Miel de Manuka UMF** con la propiedad natural antibacteriana de peróxido de hidrógeno más su propiedad antibacteriana natural UMF, que le da mayor potencia antibacteriana y que se identifica por su nombre de UMF. Es la miel preferida para curaciones y otros usos terapéuticos especiales. Así pues para distinguir entre los dos tipos de miel de Manuka, la miel ordinaria y la miel de Manuka Activa Industrial (AMHIG), el Dr. Molan (investigador principal de este tipo de miel) nombró a la nueva, adicional y única propiedad antibacteriana UMF (es decir, **Urique Manuka Factor**) **y que contiene solo algunas y no todas las mieles de Manuka.**

UMF constituye el nombre, marca comercial y sello de la industria de la miel Manuka activa y está disponible para uso exclusivo de los fabricantes de con licencia que debe cumplir con los criterios establecidos.

El estándar UMF indica que la miel tiene la propiedad especial UMF

El nombre en la etiqueta de UMF **garantiza** que la miel tiene esta característica especial. La etiqueta tiene que mencionar también el nivel o graduación, por lo que UMF debe ser seguido por un número que indica la fuerza de la propiedad. La calificación UMF se realiza después que la miel se ha embalado en Nueva Zelanda. Una calificación UMF de 10 es el mínimo y solo puede aplicarse a la miel envasada en Nueva Zelanda y verificada después del llenado de cada lote. **No se puede aplicar a la miel en tambores, gráneles, barriles etc si no está envasada en Nueva Zelanda**

Como se realiza la calificación UMF.

Puesto que hay dos tipos de miel de Manuka la presencia de sus propiedades solo se pueden detectar mediante pruebas de laboratorio especiales que evalúen sus calidades

El proceso empieza enviando muestras de miel a un laboratorio especialmente designado para la prueba de actividad antibacteriana mediante criterios establecidos por la Unidad de Investigación de la Miel en la Universidad de Waikato, Nueva Zelanda.

Estas pruebas miden la presencia y el nivel de la propiedad antibacteriana UMF.

Los resultados de la prueba proporciona dos conjuntos de resultados:

-Calificación total de la actividad. La mayoría de las mieles tienen una clasificación de la Actividad

Total, que se debe a la propiedad del peróxido de hidrógeno. Esta Actividad Total no identifica la propiedad UMF.

-Calificación de actividad UMF que indica la fuerza de la propiedad específica UMF. Para esta prueba se añade un catalizador a la muestra de forma que anula al peróxido de hidrógeno y todo lo que mide es la fuerza de la propiedad UMF.

La calificación de la actividad UMF es el factor más importante en la identificación de la miel de Manuka UMF con sus propiedades especiales.

Las calificaciones de UMF (medida de la resistencia antibacteriana): son:

0-4: No detectable

5-9: Estos niveles significan que la miel es una miel de uso cotidiano, pero no se recomienda para un uso terapéutico especial

10-15: Niveles de interés aprobados por la Unidad de Investigación de miel en la Universidad de Waikato

16 en adelante años. Niveles superiores con muy alta actividad.

¿Qué puede hacer la miel de Manuka UMF?

1. En estudios de laboratorio de la propiedad UMF se ha encontrado que es extraordinariamente eficaz contra una amplia gama de bacterias, incluyendo la infección por *Helicobacter pylori* muy (esta bacteria es causa de mayor parte de las úlceras de estómago), el *Staphylococcus aureus*, (bacteria que infectan las heridas, *Escherichia Coli* y *Streptococcus Pyogenes* (causa dolor de garganta).

2. Los estudios muestran que la miel de Manuka con un alto nivel de UMF puede ser muy eficaz para ayudar a aliviar los síntomas de úlcera de estómago y gastritis, y cuando se aplica tópicamente, para ayudar a la curación natural de úlceras en la piel, heridas, quemaduras, ampollas, piel agrietada, **MRSA** etc.

Los estudios también muestran la propiedad UMF como un excelente remedio para aliviar el dolor de garganta y la higiene oral.

3. La propiedad UMF es muy estable, a diferencia de la propiedad del peróxido de hidrógeno anti-



Helicobacter Pylori



MRSA (Multi Resistant Staphylococcus Aureus)



Escherichia Coli



Streptococcus Pyogenes

bacteriano común a la mayoría de las mieles. La propiedad de peróxido de hidrógeno es fácilmente destruido por el calor, luz y agua y también destruido por el efecto de la catalasa en el suero del cuerpo.

Sin embargo, la propiedad UMF mucho más estable es estable.

¿Por qué existe UMF sólo en algunas mieles de Manuka?

Las abejas recolectan miel Manuka a partir del néctar de las flores del arbusto Manuka (*Leptosper-*

mum scoparium), que es una planta nativa de Nueva Zelanda.

El arbusto Manuka crece silvestre y se desarrolla en tierras, vírgenes y no contaminadas. La miel de Manuka con la propiedad UMF se obtiene de las flores de que se desarrollan en muy pocos lugares en Nueva Zelanda – y no se encuentra en el néctar de todas las flores

También es evidente que algunas zonas de arbustos de Manuka no producen miel con la propiedad UMF todos los años en la misma proporción y las concentraciones de UMF puede variar de un lote a otro y de año a año.

Por esta razón, las muestras de cada lote de miel de Manuka UMF se ponen a prueba después de que la miel ha sido empaquetada para asegurar la presencia de la UMF.

UMF es una propiedad derivada de agentes fitoquímicos (a partir del néctar de la flor), mientras que la propiedad de peróxido de hidrógeno común a la mayoría de la miel es producido por un enzima que añade la abeja a la miel.

Recientemente se ha investigado que uno de los componentes, **aunque no el único**, responsable de estas cualidades de la miel de Manuka es el compuesto Metal Glioxal, pero la razón por la cual sólo un poco de miel Manuka tiene la singular propiedad antibacteriana UMF no se conoce todavía.

Podría ser de debido a una subespecie de Manuka o a algún factor ambiental, como el tipo de suelo.

Los investigadores están actualmente buscando en esta cuestión y la totalidad de los componentes que hacen de esta miel un elemento natural insustituible contra las bacterias