

## L'EFFET ANTIBACTÉRIEN DU MIEL DE THYM

Dounia

Message envoyé le : 27 Octobre 2013

Bonjour,

Mon TPE porte sur le miel de thym et son effet antibactérien, et j'aurais plusieurs questions:  
-Qu'est-ce qui fait que le miel est hostile à la prolifération des bactéries? J'ai trouvé le milieu acide, mais je suis tombé sur l'eau et le peroxyde d'hydrogène ....Si vous avez des idées

-Voilà je voudrai créer du miel synthétique, je n'ai pas encore composé à trouver des éléments mais je sais que le sucre contenu dans le miel n'est pas du sucre «classique», quelqu'un aurait les ingrédients précis du miel du thym comme dans une analyse de labo...

Merci d'avance ^^

antoine.F

Message envoyé le : 28 Octobre 2013

Bonjour,

Pour votre première question: les propriétés antibactériennes/antifongiques proviennent du thymol, une molécule présente dans l'huile de thym notamment.

Pour le miel synthétique: je ne veux pas trop m'avancer sur cette réponse mais il me semble bien que si nous confions la production du miel aux abeilles depuis autant de temps, c'est qu'il est impossible de créer du miel synthétique. Le processus de transformation du nectar en miel est en partie dû à l'action de la salive des abeilles qui participe à la transformation des sucres.

Pourriez vous préciser un peu plus le sujet de votre TPE et les questions auxquelles vous voulez répondre? Je pense qu'il y a quelques expériences simples et intéressantes à faire pour l'aspect antimicrobien.

Bonne journée  
Antoine.



Dounia

Message envoyé le : 14 Novembre 2013

Désolé de vous répondre aussi tard.

Mais est-ce-qu'on peut extraire la molécule de thymol ? Et comment faire s'il vous plait ?

onan

Message envoyé le : 18 Novembre 2013

Bonjour

Une petite précision en ce qui concerne le «faux miel», et plus généralement sur la falsification du miel :

Il existe bien une méthode pour réaliser une sorte de faux miel de synthèse, considérée comme frauduleuse dans le commerce. Il s'agit d'ailleurs d'une belle façon d'arnaquer son monde sur le mauvais contrôle des produits. On estime qu'au moins 10% des miels «bas de gamme» commercialisés sont d'ailleurs des faux. C'est le travail, entre autre, du méliissopalynologue [Paul Schweitzer \(ici repris dans la presse\)](#).

Il s'agit d'une solution réalisée à partir de glucose et fructose dans l'eau, parfois avec d'autres réactifs. Cette petite expérience a été présentée dans un documentaire sur la sécurité alimentaire récemment diffusé (et bientôt rediffusé) sur [France 5](#) (en fin de docu). Notons qu'il est possible d'en falsifier l'appellation en y ajoutant des pollens de la (des) plante(s) recherchée(s), comme il s'agit du seul moyen fiable de s'assurer de la composition floristique visitée. Cependant, les propriétés physico-chimiques sont drastiquement différentes, permettant de réaliser toutes sortes d'expériences différentes pour voir les comportements de cette solution très «inférieure» dans sa réalisation par rapport au miel.

Je suis cependant au regret de ne pas avoir d'autres sources plus directes que ces transmissions médiatiques, mais elles sont à ma connaissance très bien réalisées.

*Message édité 1 fois, dernière édition par Ronan, 18 Novembre 2013*

*Omnia mutantur, nos et mutamur in illis*

Modérateur des sections Préhistoire et Paléontologie

