

Tomado de:

Estandarización de protocolo para la división de nidos de la especie *Tetragonisca angustula* y evaluación de su adaptación a diferentes diseños de colmenas en La Mesa (Cundinamarca)

página 35

2.3 Elaboración suplemento alimenticio para las mini colonias

Alimento proteico o pan de abejas: este se puede preparar con un jarabe más líquido con una proporción 1:1, con o sin ácido cítrico. Además, se requiere lo siguiente:

- ⌚ Soja: 50 gr
- ⌚ Jarabe: 50 ml
- ⌚ Polen de abejas nativas: 2 gr

Estos materiales se mezclan en frasco de vidrio, y se calientan con baño de maría al menos a 70°C, durante unos por 30 minutos. Posteriormente, se saca y se deja enfriar hasta que llegue a unos 30°C, se tapa con una servilleta y se pone en la incubadora por 15 días aproximadamente para que fermente a temperatura igual (30°C).

Alimento energético o jarabe: para su elaboración se requiere:

- ⌚ Agua: 1 litro
- ⌚ Azúcar: 2 kilos
- ⌚ Ácido Cítrico: 1 gramo por cada kilo de azúcar

Se disuelve el azúcar en el agua y se calienta hasta llegar a los 80 °C, se mantiene a esa temperatura agitando continuamente. Luego se agrega el ácido cítrico, y se deja enfriar para re empacar en botellas u otro elemento de almacenaje higiénico y de fácil uso. Este jarabe se puede conservar en refrigeración, y usarse siempre y cuando no se fermente.

Nota: Las proporciones varían según la cantidad de agua empleada, es decir si se emplea dos litros de agua se duplica el azúcar y el ácido cítrico.