

Il polline

Cos'è e come si forma.

È un prodotto delle api. È una delle sostanze più ricche che la natura ci offre. È un alimento completo. Ha grossa presenza di sostanze azotate. Contiene proteine e aminoacidi tra cui arginina, metionina, lisina, vitamine, oligoelementi, enzimi, ormoni, fattori antibiotici e sali minerali.

Il polline delle api si trova in ogni parte del mondo. Il polline non è elaborato dalle api, ma semplicemente raccolto da esse sui fiori e costituisce la materia prima per la produzione della pappa reale.

Il polline è una polvere finissima costituita da microscopici granuli, che rappresentano l'elemento germinale maschile.

Quando l'ape bottinatrice si posa sulla corolla di un fiore, una moltitudine di granuli di polline rimangono intrappolati nei sottilissimi peli presenti sul corpo dell'insetto.

L'ape, quindi, si "ripulisce" raggruppando e impastando il polline con nettare, fino alla formazione di pallottole di forma quasi sferica trasferite in apposite "cestelle" situate sul terzo paio di zampe.

