
Comment fabriquer de l'extrait de propolis à base de propolis brute

SUMMARY:

La propolis, ou «colle d'abeille », est un mélange résineux que les abeilles récoltent sur les bourgeons des arbres et des résines végétales. La propolis est utilisée par les abeilles dans la ruche pour ses propriétés antimicrobiennes et anti-virales. Les humains peuvent également bénéficier des propriétés de la propolis. En raison de son pouvoir de guérison, la propolis devient une matière très utile (et pas chère) pour le traitement et la prévention de nombreux problèmes de santé chez les humains et d'autres animaux tels que les bovins, les chiens, les chats ou les oiseaux. La propolis peut être utilisée brute ou sous forme d'extraits. Cette technologie explique comment fabriquer des extraits de propolis à base d'alcool, d'eau ou d'huile à partir de la propolis brute.

KEYWORDS:

[Apiculture](#) [1]

[Propolis](#) [2]

[Valeur ajoutée](#) [3]

[Abeille](#) [4]

CATEGORY:

[Livestock production](#) [5]

[Nutrition for better life](#) [6]

COUNTRIES:

Worldwide

DESCRIPTION:

C'est très facile de faire des extraits de propolis. C'est un produit précieux qui peut être préparé en peu de temps et avec seulement deux ingrédients: la propolis et le bon solvant. Cette technologie décrit comment fabriquer un extrait de propolis en utilisant soit de l'alcool, de l'eau ou de l'huile comme solvants.

1. Précautions à prendre avant de démarrer l'extraction de propolis

1.1. Casser la propolis brute en petits morceaux

Afin de préparer la propolis brute pour l'extraction, il faut tout d'abord la purifier en enlevant les gros débris, tels que les morceaux de bois ou les abeilles mortes. Ensuite, pour augmenter au maximum la surface de contact de la propolis avec le solvant utilisé, elle doit être cassée en petits morceaux ou broyée en fine poudre. Si la propolis est trop collante pour être broyée correctement, elle doit être placée dans un réfrigérateur ou un congélateur pendant quelques heures. Une autre alternative serait d'étirer les morceaux de propolis en fines feuilles ou en bandes minces, ce qui permettrait d'augmenter la surface de contact entre la propolis et l'alcool, et favoriser ainsi la dissolution des composants actifs de la propolis.



Photo 1: Boule de propolis brute



Photo 2: Propolis brute en petits morceaux

[7]

1.2. Choisir le meilleur solvant (ou le plus facilement disponible)

Le choix du bon solvant est très important si le produit est destiné à être utilisé pour la consommation humaine. Normalement, seul l'éthanol (auss appelé «alcool pur» ou «alcool éthylique» C_2H_6O), ou exceptionnellement le glycol (comme dans la méthode 3), devrait être utilisé. D'autres alcools peuvent être utilisés uniquement si leurs interactions physiologiques internes et externes sont suffisamment connues et saines.

Les soi-disant alcools dénaturés, l'alcool modifié (contenant de 70 à 90 % d'éthanol) ou l'alcool ménager (contenant de 5 à 10 % de méthanol), ne devraient pas être utilisés comme solvants pour l'extraction de la propolis. Même si l'alcool modifié pourrait être utilisé dans certains cas (pour une utilisation externe seulement des extraits), dans plusieurs pays, l'alcool modifié contient souvent divers produits chimiques ajoutés afin de rendre l'alcool impropre à la consommation et éviter toute ingestion. Si vous utilisez de l'alcool « pas cher », il convient de veiller à ce que les produits chimiques utilisés pour dénaturer l'alcool soient compatibles avec l'utilisation finale prévue. Ces produits chimiques ajoutés pour dénaturer l'alcool peuvent interagir négativement avec d'autres ingrédients, et donc réduire leurs effets bénéfiques, et provoquer des irritations, des brûlures ou même des empoisonnements. Il y a déjà eu des accidents mortels causés par des extraits de propolis préparés avec de l'alcool impropre.

Pour la plupart des préparations destinées à un usage interne, le whisky, le gin, le rhum, le cachasa, l'arak ou autres liqueurs distillées localement pour la consommation peuvent être utilisées. Ces liqueurs contiennent généralement moins de la valeur optimale de 70 % d'alcool, mais pour une fabrication maison ils produisent des résultats acceptables. Plus le solvant utilisé aura un pourcentage d'alcool proche de 70 %, meilleurs seront les résultats.

1.3 L'équipement de base pour une fabrication à petite échelle

- ? 1 Bouteille/ 1 récipient de grande taille pouvant être fermé hermétiquement
- ? 1 Balance de cuisine (ou de précision si l'on travaille avec des quantités plus faibles)
- ? 1 Filtre (papier filtre spécial, plusieurs couches de tissus de coton ou de boules de coton propres)
- ? 1 réfrigérateur ou congélateur est utile, mais pas indispensable
- ? 1 source de chaleur est nécessaire pour faire évaporer le solvant

2. Méthodes d'extraction de la propolis

2.1 Méthode 1: Extrait de propolis à l'éthanol - la méthode la plus simple pour extraire la propolis

La concentration exacte de l'extrait souhaité doit d'abord être déterminée. La concentration initiale de la propolis à extraire ne doit pas dépasser 30 %, car l'extraction est moins efficace, ou moins complète, à des concentrations plus élevées. Une concentration de 30 % signifie que la quantité de propolis représente 30 %, et la quantité de solvant 70 %, du volume total. La quantité correcte de propolis est pesée et le bon volume d'alcool mesuré (voir Photo 2). Pour avoir un ordre d'idée, un litre d'alcool à 70 degrés pèse environ 860 g, un litre de d'alcool à 50 degrés pèse environ 900 g, et ainsi de suite pour des taux d'alcool plus faibles encore.

Mettez l'alcool et la propolis dans le récipient/la bouteille, fermez- là et scellez l'ouverture, puis agiter brièvement. Agitez la préparation une ou deux fois par jour et laissez le mélange dans un endroit sombre et chaud pendant au moins trois jours. Pour obtenir de meilleurs résultats, la propolis doit être laissée trempée dans l'alcool pendant plus d'une semaine.

Après une ou deux semaines, la préparation est prête et doit être filtrée à travers un filtre très fin et propre en tissu, en papier ou en boules de coton. Le tissu peut être plié en plusieurs couches pour accroître son efficacité. Une seconde filtration peut être avantageuse. Les restes de la première filtration peuvent être lavés ou trempés à nouveau dans de l'alcool.

Le filtrat doit être un liquide clair, exempt de particules et de couleur brun foncé ou légèrement rougeâtre (voir Photo 3). Il doit être conservé dans des bouteilles propres, hermétiques et sombres (voir Photo 4). Si vous ne pouvez pas vous procurer de bouteilles de couleurs foncées, conservez le filtrat dans une bouteille transparente emballée avec du tissu, du papier ou de la paille. Dans tous les cas, entreposez le tout dans un endroit frais et sombre, à l'abri de la lumière.



[8]

Photo 3: Bécher gradué transparent permettant de mesurer la quantité de solvant (Source: Antonio Couto)



[9]

Photo 4: Bouteille en verre foncé pour conserver l'extrait de propolis (Source: Antonio Couto)

Ingrédients pour un extrait à 10% de propolis :

Proportions en doses, grammes ou kilogrammes			
Propolis	1 dose	100 g	1 kg
Alcool	9 doses	900 g	9 kg

Ou tout autre multiple de ces proportions.

Ingrédients pour un extrait à 5% de propolis :

Proportions en doses, grammes ou kilogrammes			
Propolis	1 dose	100 g	1 kg
Alcool	19 doses	1900 g	19 kg

Ou tout autre multiple de ces proportions.

⊕OU

Pourcentage en propolis de l'extrait final	Quantité de propolis	Quantité du solvant utilisé			
		100% alcool		70% alcool	
	En grammes	En grammes	En millilitres	En grammes	En millilitres
10 %	100	900	1146	900	1073
20 %	200	800	1019	800	953
30 %	300	700	892	700	834

OU

Ajouter 100 g de propolis à 400 ml d'éthanol à 70% (pour un extrait à 20% de propolis)

[10]

2.2 Méthode 2: extrait aqueux (eau) de propolis

Les extraits aqueux peuvent être obtenus par trempage de la propolis pendant plusieurs jours dans l'eau ou en la faisant bouillir dans de l'eau. Le rendement d'ingrédients actifs est inférieur à celui de l'extraction avec l'alcool, mais les extraits aqueux ont montré des effets bactéricides et fongicides. Toutes les autres étapes d'extraction, de filtration, etc. sont les mêmes que pour la méthode 1.

2.3 Méthode 3: extrait huileux de propolis

Mélanger 10 g de propolis nettoyée avec 200 ml (environ 200 g) d'une quelconque huile alimentaire raffinée de qualité (par exemple: l'huile de coco, l'huile de tournesol, etc.) ou avec 100 g de beurre.

Chauffer doucement au bain-marie (pas plus de 50 °C) pendant environ 10 minutes en remuant sans cesse.

Filtrer et conserver l'extrait dans des contenants bien fermés et dans l'obscurité.

La méthode 1, permet d'obtenir l'extrait de propolis le plus fort. Mais cela ne signifie pas qu'il sera le meilleur pour tous les usages. Par exemple, dans le cas d'une inflammation de l'oeil (ou d'une infection ou d'une irritation) le meilleur extrait de propolis à utiliser est l'extrait de propolis à l'eau. En effet, il n'est pas conseillé d'utiliser de l'alcool ou de l'huile pour traiter des problèmes relatifs aux yeux, ceci pour des raisons évidentes. L'extrait dans de l'huile (3e méthode) est le meilleur à utiliser pour des problèmes relatifs à la bouche (comme l'infection des gencives par exemple) ou dans le cas de traitements pour bébés en raison de leur peau sensible. L'extrait de propolis obtenu en utilisant la méthode 1 sera plus adapté à une utilisation externe ou en cas de problèmes relatifs aux oreilles (par exemple des otites).

Cette technologie est issue de la publication 'Value added products of the beehive' (

<http://www.fao.org/docrep/w0076e/w0076e00.htm#con> [11]) et compilé et complété par Antonio Couto.

FURTHER READING:

Value added products of the beehive: <http://www.fao.org/docrep/w0076e/w0076e00.htm#con> [11]

Apitherapy discussion: <http://teca.fao.org/discussion/apitherapy> [12]

SOURCE(S):

[Food and Agriculture Organization of the United Nations \(FAO\)](#) [13]

Country:

Italy

[The Beekeeping Network North-South \(BNNS\)](#) [14]

Country:

Belgium

Telephone:

+32 43800618

Source URL: <http://teca.fao.org/node/8819>

Links:

[1] <http://teca.fao.org/keywords/apiculture>

[2] <http://teca.fao.org/keywords/propolis>

[3] <http://teca.fao.org/taxonomy/term/16537>

[4] <http://teca.fao.org/keywords/abeille>

[5] <http://teca.fao.org/technology-categories/livestock-production>

[6] <http://teca.fao.org/technology-categories/nutrition-better-life>

[7] http://teca.fao.org/sites/default/files/Screen%20Shot%202016-11-13%20at%2020.19.34_0.png

[8] http://teca.fao.org/sites/default/files/Screen%20Shot%202016-11-13%20at%2020.19.50_0.png

[9] http://teca.fao.org/sites/default/files/Screen%20Shot%202016-11-13%20at%2020.19.56_0.png

[10] <http://teca.fao.org/sites/default/files/Screen%20Shot%2011-10-16%20at%2003.25%20PM.PNG>

[11] <http://www.fao.org/docrep/w0076e/w0076e00.htm#con>

[12] <http://teca.fao.org/discussion/apitherapy>

[13] <http://teca.fao.org/partner/food-and-agriculture-organization-united-nations-fao-0>

[14] <http://teca.fao.org/partner/beekeeping-network-north-south-bnns>