

¿YA TIENE USTED SU BOTELLITA...?

Evita el Ejército que, la muchedumbre se lleve la miel de purga de los ingenios

Es voz popular que se va haciendo peligrosa, que ese dulce producto cura todas las enfermedades y sana todas las llagas.

«No existen vitaminas en la mieles» dice el Dr. Durán Quevedo

ALERTA ha decidido hacerse eco de un hecho que está monopolizando la atención de los cubanos: "la miel de purga" o miel final, a



Dr. Durán Quevedo

la que se atribuyen no sólo propiedades sanitativas o terapéuticas, sino hasta milagrosas. Pues mientras algunas personas afirman que, ingiriendo ese líquido regularmente, se restauraron el hígado o los riñones, otras admiten que se quitan cinco años de encima.

¿Será la "miel de purga" por casualidad el agua que contenía la fuente de la juventud descubierta por Ponce de León, tal vez acapara

rada hasta ahora por la bolsa negra?

Si no hay algo de eso, podemos asegurar, en cambio, que la "miel de purga" nos arrebató. Todo el

mundo la busca. Todo el mundo quiere su botellita. ¡Y ya es tan difícil encontrarla! Y eso que se paga por ella un peso, dos pesos... ¡A lo que valga! Porque ese "cúralo todo" resuelve, según algunos, todos los problemas... de la carne y del espíritu.

Oigan esto: en los centrales "Merceditas", "San Francisco" y otros muchos, ocurre algo insólito: los administradores han tenido que utilizar fuerzas del Ejército para evitar que sean invadidos por cientos de vecinos y se lleven los galones de miel que aún quedan en los tachos. Y de acuerdo con las últimas noticias, los enfermos de algunos hospitales piden a gritos su litro de miel, en la seguridad de que sanarán.

Pero ALERTA hizo lo que debía: visitó al doctor Tomás Durán Quevedo, ilustre fisiólogo, experto en estas cuestiones, y solicitó su autorizada opinión, a fin de que nuestros lectores reciban alguna orientación en un asunto que ya está suscitando enconadas polémicas.

Y el doctor Durán Quevedo, siempre atento, accedió gustoso a satisfacer nuestra curiosidad periodística. Sin perjuicio de incluir en alguna de nuestras ediciones el criterio de otros distinguidos profesionales sobre el tema, ofrecemos seguidamente las palabras responsables, exclusivas para nuestro diario, del doctor Durán Quevedo:

"Por una solicitud que mucho agradecemos, del periódico ALERTA, vamos a expresar lo que suponemos está bien demostrado en estos momentos con relación a los cuerpos que intervienen en la composición de la llamada **miel de purga**; analizaremos después, de acuerdo con dicha composición, las posibles aplicaciones que en el orden teórico pudieran atribuirse a la **miel de purga**, y, finalmente, señalaremos lo que estimamos podría hacerse, en el terreno experimental, para conocer a ciencia cierta lo que pudiera haber de verdad en aquellas aplicaciones teóricas.

"Antes de iniciar el estudio de los aspectos mencionados, exponemos, en forma resumida, las etapas que es preciso seguir en el ingenio para obtener el azúcar cristalizado, de un lado, y las mieles, de otro:

- Desmenuzamiento y molienda de la caña, para extraer el jugo, conocido por **guarapo**.
- Calentamiento y clarificación o defecación del guarapo, previa su alcalización, para eliminar la mayor cantidad de sustancias extrañas a su principio activo: sacarosa o sucrosa.
- Evaporación, para conseguir la concentración adecuada del guarapo. El producto final de esta etapa, que recibe el nombre de **meladura**, es un líquido de consistencia espesa, por pérdida de una elevada proporción de agua. Paso de la meladura a los tachos, en donde ha de conseguirse la precipitación de los granos de sacarosa o sucrosa, quiere decir del azúcar. En el trabajo de los tachos se puede utilizar el sistema de dos, tres o cuatro masas cocidas. Señalaremos enseguida que la masa cocida no es otra cosa que el producto descargado por los tachos y que, de acuerdo con su pureza, reciben las calificaciones de primera, segunda, tercera o cuarta masa cocida, según el sistema de fabricación adoptado.

PATRIMONIO DOCUMENTAL



Transporte de la masa cocida (de la clase que sea), en la cual se ha iniciado la cristalización, desde los tachos hasta unos depósitos apropiados, que reciben el nombre de cristalizadores.

Purga de la masa cocida, a partir del contenido de los cristalizadores, o sea, separación, por medio de centrifugas adecuadas, de la miel (parte líquida restante, después de la cristalización) y de los granos de azúcar. De este modo se obtiene, de una parte, azúcar cristalizado (azúcar centrifugo) y de la otra, un líquido: la miel.

"De todas estas etapas, es la última la más interesante para nosotros, en este artículo, porque su conocimiento resulta indispensable para definir qué es la miel y cuántas clases de mieles pueden considerarse.

**EXAMEN DE MUESTRAS**

"En efecto, siguiendo a López Ferrer, llamaremos **mieles** a los líquidos madres que se separan de la masa cocida en las centrifugas. Las mieles se clasifican, de acuerdo con la clase de masa cocida que las producen, en mieles de primera, de segunda, etc. La última clase de miel, obtenida de la última clase de masa cocida, se denomina miel final o agotada, cualquiera que sea el número de masas cocidas utilizadas. Cuando se emplea el sistema de dos masas cocidas, habrá miel de primera (de la primera masa cocida) y miel final o agotada (de la segunda masa cocida, que es la última empleada en este método). Lo mismo sucede cuando se emplean tres o cuatro masas cocidas. Habrá mieles de primera, de se-

gunda, y final o agotada, en el caso de las tres masas cocidas; y mieles de primera, de segunda, de tercera, y final o agotada, si se han utilizado cuatro masas cocidas.

"Expuesto así el problema, se entiende que todas las mieles pueden ser llamadas de **purga**, desde el momento en que cada una de ellas es el producto de **purgar** la masa cocida correspondiente.

"Sin embargo, generalmente se habla de **miel de purga** para referirse a la última, a la miel final o agotada. Probablemente se deba esto—que en el terreno técnico no es estrictamente cierto—a que la costumbre establecida durante años, cuando no se utilizaba en la fabricación de azúcar más de una sola masa cocida, de llamar **miel de purga** al líquido que rezumaba, al purgar la referida única masa cocida.

"Y como en la cátedra de Fisiología, de la Escuela de Medicina de la Habana, estamos dedicados desde hace varios años a revisar cuidadosamente el lugar que corresponde a la sacarosa (azúcar de caña o de remolacha) en la alimentación del hombre, y como la miel es un producto de la caña de azúcar, que pudiera emplearse en la alimentación huma-

na, iniciamos enseguida que empezó la actual campaña de divulgación del papel de la miel de purga, a ocuparnos de la cuestión. Para ello hemos comisionado a uno de nuestros asistentes, el doctor Octavio Iglesias Pérez, para que, ante todo, revise con el mayor cuidado y con las técnicas más modernas y precisas, empleando equipos de alta fidelidad, la composición cualitativa y cuantitativa de las diferentes muestras de miel de purga que hemos recibido de algunos de los centrales radicados en nuestras provincias.

**NO CONTIENE VITAMINAS**

"Las muestras examinadas hasta ahora son muy pocas, y especialmente en lo que se refiere a la riqueza de las mieles en sales minerales, no puede formarse aún un juicio definitivo. Y en cuanto a la presencia de vitaminas en las mieles a partir de las que se encontraban en el propio jugo de la caña o guarapo, todos los datos que obran en nuestro poder permiten asegurar que no existen vitaminas en las mieles finales. Y en el guarapo, según datos facilitados por la Sugar Research Foundation y comprobados por nosotros en el laboratorio de la Cátedra, la proporción de vitaminas es tan exigua que no vale la pena desarrollar un procedimiento industrial que permita su conservación. Quizás fuera posible, y así se ha publicado en otras ocasiones, que pudiera utilizarse a la sacarosa y en este caso a las mieles por su riqueza en dicho azúcar, como materia prima industrial para la fabricación de vitamina C. Pero todas estas cuestiones son hasta hoy de carácter puramente especulativo, sin una base técnica práctica adecuada.

"La miel final puede considerarse formada por no menos de un 20 por ciento de agua y un 80 por ciento de sólidos. Este 80 por ciento de sólidos se distribuye en azúcares (sacarosa pura y sacarosa invertida, es decir, glucosa y levulosa); cuerpos de tipo nitrogenado, derivados probablemente de las proteínas y núcleo-proteínas que integran la planta de la caña; gomas solubles, ácidos al estado libre y al estado combinado y una proporción de cenizas, en las cuales se han identificado cierto número de elementos minerales, y entre ellos, según los datos aportados a mi oficina por el doctor Iglesias Pérez, debemos mencionar, en orden decreciente de concentración, a los siguientes: calcio, sodio, magnesio, potasio, hierro, manganeso, silicio, cobre y trazas de boro. Se hace necesario continuar esta investigación durante varios meses para arribar a conclusiones que merezcan crédito científico.

**POSIBLES APLICACIONES**

"Desde hace varios meses se han venido publicando en la prensa de nuestra Patria y como una consecuencia de libros y artículos aparecidos en el extranjero, una serie de informaciones en las cuales se ha venido atribuyendo a la **miel de purga** cualidades realmente asombrosas: lo



PATRIMONIO DOCUMENTAL



mismo sirve para hacer desaparecer el cansancio que para provocar que el pelo nazca nuevamente, o para que se devuelva la salud a un individuo que está padeciendo de artritis deformante, o para que una tumoración de tipo maligno desaparezca totalmente... Claro está que no creemos que se haya logrado encontrar en la **miel de purga** una medicina capaz de curar todas las enfermedades, cualquiera que sea su etiología o el número de años de evolución. Estamos en la etapa hiperbólica de la miel de purga, como lo estuvimos, hace muchos años, con las glándulas de secreción interna; más tarde, con las vitaminas; posteriormente, con las sulfas; enseguida, con el advenimiento de la penicilina, de la estreptomina y de todas **micinas** que en turnos sucesivos han ido apareciendo. Cada una de estas etapas, precedida siempre de un cuidadoso estudio técnico y de experiencias de laboratorio elaboradas por verdaderos especialistas, llegaron en fin a tomar el punto de equilibrio: aportaron armas nuevas para luchar contra afecciones definidas, pero en todos los casos se probó que la aplicación de los productos endocrinos, de las vitaminas, de las sulfas, etc., debía siempre ir precedida de la indicación originada por la intervención del médico.

"En el caso de la miel, que no tiene el antecedente, que sepamos nosotros, de la aplicación sistemática y siempre vigilada por individuos especializados, en las diversas afecciones que se dice puede curar, creo aventurado y, quizás en algunos casos sin beneficio alguno, su empleo en forma indiscriminada, para obtener la curación de enfermedades tan disímiles como aquellas que hemos mencionado. Aparte de que, mientras se administra la **miel de purga**, para curar un cáncer, pongamos por caso, se está jugando con la vida del paciente que no ha de recibir beneficio alguno con aquella substancia y mientras tanto deja de someterse al tratamiento especial para aquella enfermedad. Y todos sabemos que en el tratamiento de la lesión cancerosa y de su reparación en otros sitios del organismo, resulta factor fundamental la rapidez con que se pueda hacer el diagnóstico, y el tratamiento precoz de la afección.

#### PUEDA PURGAR

"Por otro lado, tampoco creemos que la utilización de las miel de purga en las cantidades que generalmente

se aconsejan por los individuos no especializados, es decir, unas dos cucharaditas al día, pueda ocasionar trastorno alguno a quien las ingiera, abstracción hecha de algunas deposiciones frecuentes, como en el caso de haber tomado un purgante: no se olvide la elevada concentración de elementos salinos a que nos hemos referido. Y, por otra parte, con la ingestión de la miel de purga se están ofreciendo al organismo unos cuantos gramos de sacarosa, de glucosa y de levulosa, azúcares que siempre han de beneficiarle, especialmente la sacarosa y la levulosa.

#### ¿QUE DEBE HACERSE PARA ACLARAR ESTA SITUACION?

"Ante todo, es necesario decir al pueblo que no se ha realizado hasta hoy ningún trabajo serio en relación con el uso de las mieles finales, ni siquiera para ser usados como alimento, mucho menos para afirmar que sirven para tratar, mejorar o curar una enfermedad cualquiera. En los Estados Unidos de América, en donde se originó todo este revuelo con respecto a las mieles de purga, fué detenido por los agentes federales el señor Nausser, autor de un libro de dietética popular, así como también ocupados unos litros de miel de purga y algunos ejemplares del referido libro, por cuanto se estima en ese país que en dicho libro se violan las leyes sobre alimentos puros.

"Por otro lado, todos los días encontramos a personas muy serias y de nuestra mayor amistad que dicen haber usado, ellos o algunos amigos suyos, cucharaditas de miel de purga durante mucho tiempo, y que, gracias a dicha miel, pudieron restituirse a sus ocupaciones habituales, sin necesidad de otro tratamiento.

"Claro está que estos casos no han sido, que sepamos nosotros, debidamente examinados antes de iniciar el tratamiento, ni tampoco hay pruebas de investigaciones posteriores, no solamente del estado subjetivo del paciente, que puedan aclarar la acción de la miel de purga.

"Es indudable que, teóricamente hablando, la miel de purga puede representar un buen agente nutricional en cuanto a su riqueza en azúcares y en sales minerales, aunque es bueno señalar que la concentración de algunas de ellas, especialmente de aquellas que como el hierro, desempeñan funciones bastante conocidas, es demasiado pequeña para considerarse suficiente para originar una curación, pongamos por caso, de una anemia por falta de aquel elemento mineral. Y, además, habría que demostrar con hechos experimentales que el hierro, en la forma en que se encuentra en la miel de purga, puede ser asimilado por el organismo humano. Igual sucede con los otros elementos que forman parte de la miel de purga.

"Otro punto interesante sería determinar cuáles de aquellos elementos que se encuentran en la miel final estaban presentes en el guarapo de la caña, y cuáles corresponden a impurezas recogidas durante las etapas de fabricación del azúcar. Y no estaría de más conocer la composición de las mieles finales en los diferentes centrales.

"En resumen, es preciso estudiar la composición y acción de la miel de la purga final y de las otras clases de mieles, en forma experimental, ordenada y sistemática, si se quiere expresar con verdadera autoridad científica la acción de las referidas substancias en la salud y en la enfermedad.

#### FINAL

"Estimamos que en el problema del uso de las mieles finales como alimento y en la aplicación de las mieles invertidas (por tratamiento adecuado) y la utilidad de nuevos productos integrales de la caña de azúcar para el mismo fin, señalados brillantemente en el Congreso Nacional de Alimentación por el profesor Félix Hurtado, por el doctor Palacio Planas y por el profesor Ernesto Trellés Duelo, entre otros, sucede como sucedía en el caos del propio azúcar cristalizado hasta hace algunos años: todo son conjeturas y afirmaciones favorables o contradictorias por parte de los favorecedores o detractores de tal aplicación.

"Se hace necesaria, repetimos, la investigación científica organizada de estos problemas, de modo que sea posible llegar a conclusiones definidas y con base técnica incontrovertible".

*Nota, at 2/51*

**IPD**  
PATRIMONIO  
DOCUMENTAL