

LIPASE

La lipase est une enzyme naturelle produite par les abeilles, responsable de la dégradation des graisses et des lipides.

Elle transforme les triglycérides en acides gras libres et en glycérol, formes directement utilisables par l'organisme.

Chez les abeilles, elle favorise la digestion des lipides contenus dans le pollen et soutient la production d'énergie, le développement des larves et la synthèse des phéromones.

Dans le pain d'abeille, la lipase améliore l'assimilation et la conservation des nutriments.

Cette enzyme contribue à la vitalité et à la résistance de la colonie, en jouant un rôle essentiel dans la nutrition et le métabolisme énergétique.