

# CATALASE

La catalase est une enzyme antioxydante naturellement produite par les abeilles. Elle décompose le peroxyde d'hydrogène en eau et en oxygène, protégeant ainsi les cellules des effets toxiques du stress oxydatif.

Chez les abeilles, elle agit comme un bouclier cellulaire, neutralisant l'excès de peroxyde généré par la glucose oxydase afin d'éviter toute concentration nocive. Elle maintient ainsi un équilibre naturel entre désinfection et protection.

Dans le miel, la catalase stabilise les sucres et limite les réactions oxydatives, préservant la couleur, les propriétés enzymatiques et les qualités antiseptiques du produit. Sa présence varie selon l'origine florale et la fraîcheur du miel.

Cette enzyme contribue à la longévité et à la vitalité des abeilles, renforçant la résistance naturelle de la colonie et garantissant un miel pur et stable.