

PHOSPHATASE

La phosphatase est une enzyme naturelle produite par les abeilles.

Elle libère le phosphore des composés organiques et le rend directement assimilable par les cellules.

Ce processus est essentiel pour le métabolisme énergétique et la croissance cellulaire.

Chez les abeilles, la phosphatase intervient dans :

- la production d'énergie (ATP),
- la croissance et la régénération des tissus larvaires,
- l'activité des glandes hypopharyngiennes et la sécrétion de la gelée royale,
- l'élimination des résidus métaboliques,
- le maintien de l'équilibre biochimique interne.

Dans le miel, la phosphatase participe à la maturation enzymatique et à la stabilité du produit.

Dans le pollen et le pain d'abeille, elle libère le phosphore nécessaire à la formation des protéines, des acides nucléiques et de l'ATP, agissant en synergie avec d'autres enzymes (amylase, lipase, catalase).

Cette enzyme soutient le développement du couvain, améliore la vitalité et la longévité des abeilles, et renforce la performance globale de la colonie.