

Verse natuurechte honing bij buurman-imker

door J.J. Speelziek

De honingconsumptie in ons land (1979) bedraagt circa 7.500 ton, waarvan ongeveer 10% uit eigen imkerij. De import van 6.750 ton komt uit diverse landen, met name uit de VS. Zoals bekend komt de meeste honing uit tropische en sub-tropische gebieden, waarbij in algemene zin weinig bekend is over de verwerking en vermarkting aldaar. Een uitzondering daarop zijn de VS. In bijenperiodieken en andere publikaties over dat land kunnen we vrij nauwkeurig nagaan hoe een en ander daar in zijn werk gaat. Aangenomen wordt, dat de bepalingen (eisen) te dien aanzien in andere (sub)tropische honing-exporterende landen die van de VS wellicht evenaren, maar zeker niet in kwaliteit zullen overtreffen.

Honingverwerking in de VS

Bepalen we ons dan ook tot de VS, dan zien we dat de honingexporten er als regel plaatsvinden in drums van ca. 250 liter met een inhoud van ongeveer 300 kg. Vooraf wordt de honing gepasteuriseerd (63°C gedurende 30 minuten of 71°C gedurende 1 minuut of wel een compenserende waarde tussen genoemde temperaturen en tijden). Deze verwarming of verhitting acht men noodzakelijk om de in honing aanwezige gistcellen te doden waardoor gisting wordt voorkomen. Tevens blijft de honing hierdoor vloeibaar en handelbaar in de verwerkingsindustrie. Dit proces gaat niettemin ten koste van de in de honing aanwezige enzymen. Opmerkelijk is dat men in de VS geheel voorbij gaat aan het feit, dat verhitting de enzymen-activiteit aantast. Overigens is het enzymen-aspect bij bijenhouders en honingindustrie in de VS nagenoeg een onbekend gegeven! Meer waarde hecht men kennelijk aan de benaming, zoals: wilde, natuurlijke en organische honing, en verder 'jungle-, dessert- of mountainhoney' en aanduidingen als Floridahoning en namen van andere staten. De consument wenst vloeibare honing en bij voorkeur van zeer lichte kleur.

Importhoning langdurig onderweg

Een ander aspect betreffende importhoning is de tijdsduur, gelegen tussen productie en consumptie. In de grotere produktielanden gaat de honing van de producent naar de verwerkings- en verpakkingindustrie,

vervolgens wordt het produkt opgeslagen in drums en op een later tijdstip, als de markt gunstig is, via zee-transport verscheept naar het land van bestemming. Opslag en transport vinden in die landen veelal plaats onder tropische temperaturen, hetgeen het produkt uiteraard niet ten goede komt. In het land van consumptie aangekomen spelen transport- en opslagduur wederom een rol; eerst in een later stadium vindt bottelen plaats en transport naar de verkooppunten. Over de ouderdom van importhoning, met name uit andere continenten, die m.i. vrijwel altijd het jaar overschrijdt, zijn geen gegevens bekend.

Honing, een natuurprodukt!

In dit verband liggen de gebruikerswensen (-eisen) in West-Europa wel even anders en met name in de Duits sprekende landen. Verhitte honing wordt er niet meer als 'Naturbelassen Honig' aangemerkt; verhitting en langdurige opslag tasten namelijk de enzymen aan en dat zijn nu juist de essentiële stoffen in de honing. Vanuit supermarkten verkregen importhoning, die niet meer kristalliseert, mag worden aangenomen dat van een gepasteuriseerd produkt sprake is. De bijen produceren hun honing in een kastklimaat, dat nimmer de 40°C te boven gaat; geen enkele imker in Noordwest-Europa zal er over denken zijn honing aan hogere temperaturen bloot te stellen.

Honingbesluit 1978 (Warenwet)

Het 'Honingbesluit' stelt 'de waar mag niet op zodanige wijze verwarmd zijn dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of in aanzienlijke mate onwerkzaam zijn gemaakt'. Hoewel nadere bepalingen ten aanzien van de controle hierop wel gegeven worden, rijst de vraag in hoeverre deze effectief zijn. In de VS acht men overigens de betrokken wijze van testen in de EG arbitrair. Hoe gevoelig deze materie ligt is wel gebleken tijdens de samenstelling van genoemd besluit. Onder druk van de mediterrane landen werd voordien een 'EG-honingbesluit' opgesteld, waarin bepaald werd, dat bij de etiketering geen onderscheid meer mocht worden gemaakt tussen al dan niet verhitte honing, feitelijk een commercieel argument.

Conclusie

Honing bezit de hoogste kwaliteit, zolang die zich nog bevindt in de verzegelde raten van een bijenvolk. Elke handeling na het oogsten doet in feite afbreuk aan de kwaliteit. Pasteuriseren, verhitten of hoe we een dergelijk procedé ook mogen noemen, is onnatuurlijk en moet als zodanig worden afgewezen. Langdurige opslag onder zeer warme omstandigheden of wisselende temperaturen is eveneens schadelijk. De kortste weg tussen producent en consument is gelegen tussen de

gebruiker en buurman-imker, waarbij de tijdsduur tussen produceren en consumeren doorgaans gering is. Zijn we ons hiervan bewust en zien we kans deze wetenschap over te brengen aan onze afnemers, dan zullen we geen problemen hebben met de afzet. Onnodig te vermelden, dat verpakking en etikettering daarbij aan de hoogste eisen moeten voldoen!

bijen

KORT NIEUWS

300

Barenbrug versterkt onderzoek witte klaver met Nieuwzeelands instituut

Het plantenveredelingsbedrijf Barenbrug te Oosterhout is een nauwe samenwerking aangegaan met het onderzoeksinstituut DSIR en het zaadbedrijf Midland Seed Ltd, gevestigd in Nieuw-Zeeland. De samenwerking zal zich gaan concentreren rond de veredeling van klaver. Voor haar activiteiten in de internationale gras- en klaverzadenmarkt beschouwt Barenbrug de nieuwe samenwerking als een waardevolle aanvulling op de reeds bestaande kweekprogramma's. Er is een toenemende belangstelling voor klaver in weilanden, als gevolg van het streven minder kunstmeststikstof te gebruiken.

DSIR geldt als een gerenommeerd veredelingsinstituut in Nieuw-Zeeland en brengt haar expertise op het gebied van witte klaver in, alsmede het uitgangsmateriaal voor selectie. Midland Seed Ltd, een Nieuw-Zeelands zaadbedrijf dat eveneens in het samenwerkingsverband is betrokken, is verantwoordelijk voor de zaadproductie, waarvoor bij klaver specialistische kennis noodzakelijk is. Barenbrug verzorgt het testen van nieuwe rassen op een aantal locaties in Europa. Tevens zal Barenbrug wereldwijd exclusief de marketing verzorgen van de gezamenlijk te ontwikkelen rassen.

Nieuwe gids van het Drachtplanten-arboretum van de Ambrosiushoeve

De derde druk van de gids van het uitgebreide Drachtplanten-arboretum is verschenen. U kunt dit uitstekend verzorgde boekje met ruim vijftig pagina's bestellen bij Vrienden van Ambrosiushoeve, door f 10,00 over te maken op RABO-bankrekening 14 53 12 216, of Postbankrekening 394 97 72