

De areometer: even simpel als doelmatig

M.J.L.M. Hallmans, commissie Honing van de VBBN

De bepaling van het watergehalte van de honing is belangrijk. Het is dus zaak dat iedere imker dat zelf kan doen. Hij of zij is immers de eerste kwaliteitsbewaker. Het moet niet zo zijn dat de imker pas bij controle door de Keuringsdienst van Waren hoort hoe het met het vochtgehalte gesteld is. Is het vochtgehalte in honing te hoog, dan mag je deze honing niet verkopen. Het verwijderen van water uit reeds geslingerde honing is zeer moeilijk. Daarom is het raadzaam om na het slingeren van "een steekproef van raten" eerst het watergehalte te bepalen. Is dat te hoog dan ga je niet verder met slingeren maar laat je de bijen eerst het karwei afmaken. Daar een handrefractometer (f 450,- tot f500,-) niet binnen de mogelijkheden van iedere imker ligt, de volgende tip: er zijn areometers waarmee het watergehalte in honing gemeten kan worden. Dit apparaatje is een dun glazen buisje waarbij aan één zijde een verdikking zit met wat loodbolletjes. Hoe werk je met deze areometer? Neem een monster honing (een honingglas tot de vulrand gevuld) en roer dit voorzichtig door. Dompel dan de areometer precies in het midden van de honing tot bijna aan de schaalverdeling (hierdoor wordt de tijdsduur van de meting korter). Dan 30 seconden wachten, zodat de meter in balans raakt (werkt op soortelijke massa) en de juiste waarde op de schaalverdeling, horizontaal op ooghoogte, aflezen. Is de honing wel vloeibaar maar heeft deze een tijdje gestaan en is dus 'dik-vloeibaar' (niet gekristalliseerd! Je mag nooit kristallen zien als je deze meter gebruikt!) dan moet je 1,5 uur wachten.

Ook hoe kouder (= dikker) de honing is, hoe langer de areometer nodig heeft om in balans te komen. Bij koude honing is het goed de areometer 's avonds in het glas te plaatsen en pas 's morgens het meetresultaat af te lezen. Iedereen kan dan aflezen of de honing veel (= meer dan 18 %) water bevat of dat er geen gevaar voor gisting meer is. Volgens het Honingbesluit van 1978 is de toegestane hoeveelheid water in honing 21 % (heide- en klaverhoning 23 %). Honing gist pas helemaal niet meer bij een watergehalte van 17 %. Omdat je bij 18 % ook al honing hebt die nauwelijks nog gist, heeft men op de areometer de

rode streep bij 18 % geplaatst. Bij deze areometer zit een temperatuurcorrectietabel. Deze dient om afwijkingen die ontstaan door bij een temperatuur hoger of lager dan 20°C te meten, te corrigeren. Daar echter op de areometer op 0,5 % nauwkeurig afgelezen wordt, heeft deze correctie tot twee decimalen niet veel zin. Onlangs vergeleek ik de zuiverheid van de areometer met die van de refractometer (d.w.z. met honing waarvan de Keuringsdienst van Waren te Nijmegen het watergehalte refractometrisch bepaalde). De zuiverheid van de areometer was daarbij verbluffend. Concluderend mogen we dus zeggen dat we hier met een betaalbare watermeter voor honing te maken hebben (areometers voor accuzuur evenals die uit de zuivelindustrie enz., zijn natuurlijk voor honing ongeschikt!). Een complete set bestaat uit: één areometer voor honing, één areometer voor suikeroplossingen (nuttig bij het voeren van de bijen), één thermometer, twee temperatuur-correctietabellen (voor iedere areometer één), één gebruiksaanwijzing. Dit setje kost incl. invoerrechten en andere bijkomende kosten (o.a. porto) f 99,-. U kunt uw bestelling plaatsen bij: Het Bijenhuis, Grintweg 273, 6704 AP Wageningen. Tel. 08370-22733. U kunt in de toekomst dus zelf op een zeer eenvoudige wijze het vochtgehalte van uw honing bepalen.

147

advertenties



Voor koninginnen van **gegarandeerde kwaliteit** nog steeds de enige. Alleenvertegenwoordiger Buckfast: **M. van der Zee** St. Philipsland
Telefoon 01677 - 2522

IMKERSBENODIGDHEDEN
Sinds 1977 het adres in
West-Brabant

Doelstraat 2
4707 RD Roosendaal
Telefoon 01650-33912

Stoop

Geopend:
Vrijdag 17.00-21.00 uur
Zaterdag 09.00-17.00 uur
of na telefonische afspraak.