

Van honing word je niet dik!

Twee hardnekkige misverstanden doen de ronde over honing: ten eerste zou je er dik van worden, en ten tweede zou honing niet beter dan suiker zijn.

Eerst 'honing als dikmaker': uit Amerikaans onderzoek blijkt dat het gemiddelde lichaamsgewicht van de Amerikanen de laatste twintig jaar met 11% is toegenomen. In vergelijking daarmee steeg de voedselopname slechts met 1% maar daalde de mate waarin bewogen werd met 13%! Verder blijken de dikmakers niet in de koolhydraten (ook in honing) te zitten, maar is het vet de grootste boosdoener. Bovendien beslaat honing gemiddeld maar 0,5% van het voedsel en kan zo dus niet zoveel invloed uitoefenen.

Dan de vergelijking van honing met suiker: alleen vanuit het oogpunt van calorieën heeft suiker een theoretisch voordeel, en ook de hoeveelheid vitaminen en mineralen in honing zouden vanwege de geringe hoeveelheid geen wezenlijk verschil met suiker geven, aldus het onderzoek. Daartegenover staat dat het wezenlijke voordeel van honing vooral zit in de aanwezigheid van anti-oxidanten (die het lichaam tegen vrije radicalen beschermen) en de zogenaamde präbiotica. Dit zijn moeilijk verteerbare ballaststoffen die in de dikke darm voedsel vormen voor de 'goede' bacteriën. Deze goede bacteriën kunnen daardoor beter hun werk doen en zo aan gezondheid bijdragen, aldus Mr.A. Mörixbauer in Bienenwelt.

In het Vlaams Imkersblad vond ik nog iets in het verlengde van bovenstaande: ook de bewering dat honing de tanden middels cariës zou aantasten gaat slechts op, voor zover men de normale tandhygiëne zou verwaarlozen. Het tegenovergestelde is eerder waar: honing heeft een bacteriedodend effect op de voornaamste veroorzaker van cariës, namelijk de *Streptococcus mutans*. Bovendien belet honing de vorming van tandplak.

Bienenwelt, mei 2006.

Maandblad v.d. Vlaamse Imkersbond, juni 2006.

Bijendans voor driedimensionaal zicht bij robot

Twee onderzoekers van het Mexicaanse Center for Scientific Investigation and Higher Education (Ensenada) hebben de bijendans als uitgangspunt genomen om het 'zicht' van robots te verbeteren. Even kijken of het me lukt het uit te leggen..

Zij hebben met een stereoscopisch computersysteem een aantal virtuele bijenverkenners zodanig geprogrammeerd, dat ze in een tweedimensionaal beeld op

**buiten-
snippers****berichten uit de buitenlandse bijenbladen**

zoek gingen naar opvallende kenmerken als textuur en randen, zodat zij bijvoorbeeld een voorwerp of persoon in een verder lege ruimte konden ontdekken. De software was zo ingesteld, dat de bijenverkenners direct versterking gingen halen bij de virtuele haalbijen, wanneer zij iets gevonden hadden. Bij meer gecompliceerde opdrachten zijn er uiteindelijk tot 8.000 virtuele bijenverkenners en 32.000 haalbijen gebruikt: van al deze bijenbewegingen bij elkaar heeft men vervolgens een driedimensionaal beeld kunnen vormen. Wanneer dit 'systeem' nu in een robot gebruikt wordt, kan de robot beter op de omgeving reageren en obstakels vermijden.

Bron: New Scientist, september 2006, gevonden op www.tweakers.net met dank aan Caroline Schröder.

Groene honing

Van J. Houweling uit Oud-Alblas ontvingen we een artikelje uit een Afrikaanse krant over een imker met 300 volken, die voor het eerst in zijn 17-jarige imkersloopbaan groene honing oogstte. Zijn vrienden dachten dat het een grap was en zeiden dat carnaval voorbij was: 'My vriende wou my nie glo, toe ek hulle van die groen heuning vertel het nie. Gekkedag is lankal verby maar dit is nié 'n grap nie'.

Een bijenkenner vermoedt dat de groene kleur die op Cream Soda of pepermint lijkt, afkomstig is van een kunstmatige bron zoals 'gaskoeldrank' of suiker. 'De kenner, wat verkies om anoniem te bly, het gesé dit is nie ware heuning nie'. Maar: 'op sy roosterbrood gesmeer het hy die smaak as smaaklik bestempel'.

'Beeld', 28 april 2006, Afrikaans Dagblad.