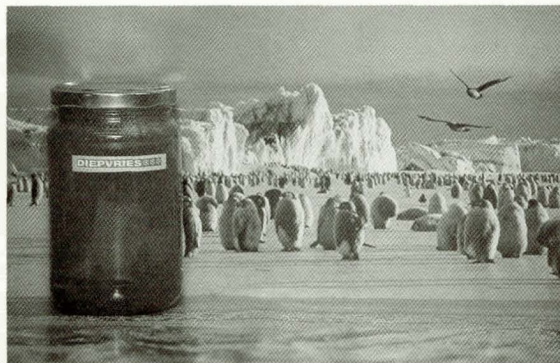




Vloeibare driersterren honing uit de diepvries is een kostbare energievreter. Waarschijnlijk is het bijscholen van de klant bevredigender en goedkoper. Kristalliseren is immers een natuurlijke reactie van honing!

Het enten van honing kan achterwegen blijven door tijdens het vloeibaar maken deze na 2 maal 24 uur met regelmaat te controleren op kristallen. Hiervoor wordt een klein beetje honing afgetapt en in de mond gecontroleerd op kristallen. Zijn die niet meer met de tong waarneembaar, dan kan de verwarming beëindigd worden en het kristallisatieproces kan aanvangen.

Roer dan nog enige dagen bij een temperatuur van $\pm 14^{\circ}\text{C}$.

Bewaar honing gezien het bovenstaande dan ook altijd droog, koel en afgeschermd van het zonlicht. Dit om de houdbaarheid en kwaliteit te waarborgen.

• **Bijscholen is een manier van klantenbinding**

De wijze waarop honing, zonder verdere ingrepen na het slingeren kristalliseert, is sterk aan de soort gebonden. Zo zal koolzaadhoning vast en fijn kristalliseren. Daarentegen zal de honing van de paardebloem hard en met grote kristallen kristalliseren. Om de klant niet teleur te stellen is het dan ook raadzaam, snel kristalliserende honing nooit in vloeibare vorm te verkopen. Het is ook een van de taken van de imker zijn/haar klanten bij te scholen ten aanzien van de eigenschappen die de honing heeft meegekregen van de drachtplanten waarvan ze afkomstig is.

Referenties

Helmut Horn & Cord Lüllmann. Das grose Honigbuch. Erenwirth Verlag München, ISBN 3-431-03208-7
Honingkursus, uitgave van de Koninklijke Vlaamse Imkersbond v.z.w.

321

bijen

BROODJE AAP

Relatie tussen glascontainer en Amerikaans vuilbroed?

Peter Elshout

Bij iedere uitbraak van Amerikaans vuilbroed (AVB) is er wel iemand die de lege honingpotjes in de glascontainer als mogelijke bron van AVB aanwijst. Is deze beschuldiging terecht?

In de negentigerjaren is deze vraag onderzocht door Dr C. Otten van het Duitse bijeninstituut Mayen. Het resultaat van dit onderzoek is duidelijk: er bestaat geen relatie tussen glascontainers en het uitbreken van AVB in Duitsland. Het blijkt zelfs dat er op het platteland meer uitbraken van AVB waren dan in steden waar uiteraard veel meer glascontainers zijn opgesteld.

Minimaal aantal sporen

De Deense wetenschapper Hanssen onderzocht in 1997 hoeveel AVB sporen in voer nodig waren om de ziekte te laten uitbreken. Onderzoek wees uit dat een gezond bijenvolk daarvoor tien miljard sporen nodig heeft. Worden de sporen geteld in een volk dat klinische verschijnselen van AVB heeft dan telt men ca twee miljoen sporen per gram voer. Een eenvoudig rekensommetje verteld ons dan dat er 5 kg honing

nodig is om één sterk bijenvolk AVB te laten krijgen. Een onwaarschijnlijke hoeveelheid die nooit in een glascontainer gedeponereerd wordt. Na het lezen van dit artikelje zijn er hopelijk geen imkers meer die voor pers en tv beweren dat AVB veroorzaakt wordt door de restanten van buitenlandse honing in de glascontainer.

Waar komt de besmetting dan wel vandaan?

Een direct antwoord op deze vraag is vaak niet mogelijk omdat legio oorzaken genoemd kunnen worden. Zo is een volk dat besmet is met AVB, maar ogenschijnlijk nog niet klinisch ziek is, (de zieke larven worden nog geruimd) in deze periode een constante besmettingsbron. De besmetting kan verspreid worden door (kunst)zwermen en de imker kan de ziektekiemen eindeloos verplaatsen door het reizen en de verkoop van volken. Dit hoeft geen uitbraak tot gevolg te hebben maar een uitbraak kan wel tot stand komen door een combinatie van factoren.

Literatuur

Die Bienen feb. 1994 blz. 80 t/m 88, Dr. Friedrich Pohl, Bremen en Dr. Werner von der Ohe, Celle.