

Honingkeuring? Waar is dat voor nodig!

‘Mijn kennissen zijn best tevreden over mijn honing. Waarom zou ik dan deelnemen aan een honingkeuring? Dat kost moeite en ik weet niet precies hoe zo’n keuring in elkaar zit. Je hoort wel eens dat er alleen wordt gelet op scheef geplakte etiketten i.p.v. op de honingkwaliteit’.

Toch is het een uitdaging om je bekwaamheid te meten met anderen. Ook al is iedereen tevreden over jouw honing, zo’n keuring heeft een aantal voordelen:

1. Je krijgt een eerlijke en onpartijdige beoordeling op basis van objectieve criteria
2. Je wordt gewezen op kleine fouten die eenvoudig kunnen worden verbeterd
3. Met het keuringsrapport kun je je klanten overtuigen en... het aanzien verhogen onder de imkers...

De oogst

Elke honing heeft zijn eigen geur en smaak. Elke honing die ‘honing typisch’ smaakt wordt positief beoordeeld. Gistende honing ruikt eerst fruitig, maar al snel komt een azijngeur vrij. Zulke honing wordt uitgesloten van de keuring, net zoals honing die door verkeerde opslag of door overdadig gebruik van rook, een vreemde geur verspreidt.

Het vochtgehalte speelt een beslissende rol bij het rijpen van de honing. Bij een te hoog vochtgehalte kan de honing tijdens het rijpen gaan gisten. Bij gebruik van een refractometer kun je vooraf het vochtgehalte bepalen, ook al kan de ‘stootproef’ een globaal inzicht geven van voldoende rijping.

Meetbare gegevens

Een kwaliteitskenmerk is de invertase-activiteit. Ze kan te hoge ouderdom of te hoge opwarming van de honing detecteren. Vers geslengerde honing bevat veel enzymen. Deze raken beschadigd bij een temperatuur hoger dan 40 grC. De tijd tussen slingeren en oppotten moet zo kort mogelijk zijn.

Een ander kwaliteitskenmerk is het HMF-gehalte (hydroxymethylfurfural), wat een maat is om de ouderdom en/of verhitte van de honing te bepalen.

Kwaliteitshoning zal zeker geen enkele verontreiniging bevatten: wasdeeltjes, bijenpootjes of asdeeltjes uit de beroker horen niet thuis in honing.

Hoe fouten vermijden?

1. Gebruik weinig rook; pas liever de bijenuitlaat toe
2. Slinger alleen rijpe honing; de nog onrijpe honing kun je beter in het midden van de honingkamer terug hangen en later slingeren
3. Neem steekproeven met de refractometer
4. Sla de honing koel op en verwarm ze niet, zeker niet boven 40 grC en zeker niet in de magnetron

Zuiverheid van de honing

Veel voorkomende gebreken zijn: de aanwezigheid van as- en stofdeeltjes (van de keukendoek waarmee de potten zijn gedroogd), honing die niet fijn genoeg is gezeefd.

1. Controleer de potten grondig en zet ze na het spoelen op de kop om te drogen en om te voorkomen dat er opnieuw stof of iets anders in valt
2. Gebruik een fijnmazige zeef, bijvoorbeeld een nylon puntzeef. Deze zijn in diverse maaswijdtes leverbaar

Hoe wordt honing correct gezeefd?

1. Gebruik eerst een dubbele zeef: grote wasdeeltjes, deeltjes van bijen, enz. blijven achter in de bovenste zeef. De kleinere onzuiverheden blijven achter in de fijnere zeef.
2. Na het zeven wordt de honing geklaard. De lichtere wasdeeltjes en andere zwevende deeltjes stijgen naar de oppervlakte. Na 24 uur kunnen deze deeltjes worden verwijderd met een deegschrapper of huishoudplastic.
3. Voor het oppotten giet je de honing nog eens door een zeer fijne puntzeef. Alle zichtbare deeltjes worden tegengehouden.

Wanneer je deze eenvoudige stappen zet kun je zonder angst deelnemen aan de honingkeuring. Je zult daar de bevestiging krijgen dat je goed bezig bent en nog gemakkelijker je vrienden, burens en klanten overtuigen van je kunde als imker!

Doe mee met de Honingkeuring tijdens de Markt van Melk en Honing op 5 augustus a.s.