

i den menneskelige organisme: Til sammenligning viste analyser af slyngget honning at indeholde fra 500 til maksimalt 2000 pollenkorn pr. gram honning.

#### **Sining af uopvarmet honning.**

I 1990 blev der udviklet et dansk **apidan si/filtersystem**. Dette sisystem kan kontinuerligt si/filtrere uopvarmet honning, uden at dette koster nogen tid for biavleren, så i dag er der ingen undskyldninger for, at biavleren, der selv behandler sin honning, opvarmer produktet for at få dette siet. Hvis forbrugeren fremover vil vælge at købe sin honning i forretningerne, vil dette være opvarmet, og ud fra ovenstående, være et betydeligt forringet produkt, da det er den eneste metode som honningcentralerne vil kunne behandle honningen på.

#### **Pesticidrester i honning.**

Indenfor de senere år er Varroamiden kommet til Danmark. Denne har bredt sig fra udlandet, hvor man har forsøgt at udrydde denne mide med forskellige former for pesticider. Det har vist sig, at rester af disse pesticider vil blive optaget i såvel honningen som i vokstavlerne. Når biavleren senere afhenter sine afsmeltede voks, vil denne indeholde pesticidrester, og denne vil igen optages i såvel vokset, men også i honningen. Desværre har det i dag vist sig, at enkelte danske biavlere har været i udlandet og købe disse behandlings produkter, hvorfor de også i dag findes pesticider i dansk honning og voks. Den biavler som aldrig har benyttet denne form for behandlings metoder, og som deraf har inficeret voks, må i dag selv afsmelte sin voks, eller få dette udført i en voksklub, hvor man garanterer at vokset er pesticidfrit.

#### **Pollenrig apidan-presset og uopvarmet Special honning.**

Når De køber Deres honning, og De ønsker et kvalitetsprodukt samt et rent naturprodukt, skal De orientere Dem om, at honningen er **presset** og behandlet **uopvarmet** samt embaleret på **glas**.

Når De køber **apidan-presset Specialhonning**, vil De have **garanti** For at vores produkt altid vil være et 100% rent **naturprodukt**, behandlet og udvundet efter ovennævnte metoder, og som ikke vil indeholde rester af pesticider.

#### **Forhandler**

Og henvisning  
til nærmeste  
Forhandler.

Per Nyboe

Kystvej 25, Lundeborg  
DK 5874 Hesselager.

E-mail: [web@apidan.dk](mailto:web@apidan.dk)

[www.apidan.dk](http://www.apidan.dk)

## EN FORBRUGEROPLYSNING OM



# Apidan-presset Pollenrig og uopvarmet SPECIAL HONNING

### **Biens besøg i en blomst.**

Når honningbien besøger en blomst henter den den søde væske som kaldes nektar, og i sin iver for at hente nektaren, vil der aflejre sig pollenkorner fra blomstens støvfang i biens pels. Samtidigt med at den flyver videre til næste blomst, vil den med sine 4 forreste ben, begynde at fjerne pollenkornerne, og samle dem sammen i pollenkurven, som sidder på biens bagben. Når bien besøger næste blomst, vil den aflevere noget af den indsamlede pollen, herved bliver blomsten befrugtet.

### **Fra Nektar til Honning.**

Den indsamlede nektar optages i honningmaven, og når denne er fyldt op, vil bien flyve hjem til sit bo. Her gylper den nektaren op og aflevere dette til en stadebi, som igen optager nektaren. Denne stadebi vil så aflevere nektaren til endnu en stadebi, og sådan vil den passere flere stadebier. Hver enkelt bi vil samtidig tilføre nektaren enzymer, herved bliver nektaren og pollenet fermenteret, og hele denne proces medfører, at nektaren omdannes (indverteres) til honning. Såvel honning som pollen indlejres i den udbyggede honningstavle, og når cellen er fyldt op, lukkes cellen med et vokslåg, hvorefter bien med sin giftbrod, injekterer lidt gift i cellen. Dette naturprodukt indeholder nu vigtige næringsstoffer – enzymer – mineraler - aminosyrer – vitaminer – antibiotiske stoffer – aroma og sødestoffer. Dette er dette honningprodukt som i titusinde af år, har været værdsat som gudernes spise, globalt et højt værdsat levnedsmiddel og helseprodukt.

### **Honningtavlen.**

En honningbi kan svede voks fra nogle kirtler som sidder på bagkroppen, og af dette bygges celler i en ligesidet sekskant, den mest rationelle facon som findes til at udfylde et givet areal med celler. En udbygget vokstavle består af ca. 3000 celler på hver side, ca. 6000 celler i alt, og når alle celler er fyldt op med honning og pollen, vejer den 2,5 kg. eller mere, og bien lukker derefter hver enkelt celle med et vokslåg. Efter udvindingen af honningen smeltes denne brugte vokstavle, hvorefter den rene voks bruges til valsning af en såkaldt kunststavle, som bierne får til udbygning af nye celler.

### **Sådan slynges honningen.**

For at biavlere kan slynge honningen ud af cellerne, må han først skrælle vokslågene af alle cellerne og derefter anbringes tavlen i en honningslynge. Honningen slynges ud af cellerne, men det er ikke muligt, at få slynget ret meget af det værdifulde indlejrte pollen ud, og derfor kan biavlere bag efter konstatere, at den slyngede tavle stadig indeholder meget pollen.

### **Sining af honningen.**

Den slyngede honning skal derefter sies gennem nogle sposer for at eventuelle urenheder bliver fjernet. Hvis biavlere skal si mange slyngede honningtavler kan dette være et meget tidskrævende stykke arbejde, og derfor vælger mange biavlere at opvarme deres honning, sådan at denne bliver mere tyndtflydende, og derved lettere kan komme passere sien.

### **Honningen røres.**

Efter siningen skal honningen røres, da der ellers vil dannes krystaller som gør honningen grynet. Ved røringen findeles krystallerne, og denne røring skal foretages 2 til 3 gange hver dag, i alt i op til 5 til 6 dage indtil at honningen er smørbar.

### **Emballage.**

kaber og aroma, hvorefter honningen vil kunne opbevares i lang tid. Når honningen er smørbar skal denne tappes på emballage, og mange biavlere vælger at aftappe på de billige plastikdåser, men disse vil kunne optage vand fra den omgivende luft. Den rigtige emballage til honning vil altid være at benytte glasemballage, da honningen her vil bevare sine egenskaber.

### **Salg af honning.**

Langt de fleste biavlere vælger at sælge deres honning til honningcentralerne, og leverer derfor honningen i store spande, hvor den vil krystallere til en fast masse. Denne krystalliserede masse vil kun kunne komme ud af spanden, til videre forarbejdning, ved at honningen opvarmes til mindst 40°

Derfor vil 90% af alt honning der købes fra en forretning eller supermarked, altid være opvarmet. Forbrugeren vil altid kunne konstatere om honningen har været opvarmet, ved at læse på etiketten, hvoraf det tydeligt vil fremgå om produktet er uopvarmet. Det er ikke nok at der står at den er koldrørt, da ingen biavlere vil kunne røre honningen hvis den er varm.

### **Opvarmning af honning.**

Når honningen opvarmes til kun 30°, vil mange af de enzymer og tidligere beskrevne værdifulde stoffer og mineraler, enten forsvinde eller tydeligt formindskes. Honningens aroma vil forringes, og ved for høj opvarmning vil smager fuldstændigt ændres. Værdien af honningen vil ændres fra at være et værdifuldt levnedsmiddel og helsemiddel, til et sødemiddel uden værdi.

### **Apidan-preset honning.**

I 1987 blev der udviklet en mekanisk honningpresse under navnet **apidan-systemet**, som under stort tryk kan presse honning og pollen ud af honningtavlen. Det viste sig hurtigt, at denne honning var meget rig på pollen, og havde en betydelig bedre aroma, og især en aroma som stammede fra den flora som bierne havde trukket på. Analyser af denne honning har vist sig at indeholde mellem 50,000 til flere hundrede tusinde fermenterede pollenkorner pr. gram honning. Kun fermenterede pollen vil kunne optages