

Nektarens lange vej fra blomst til bord

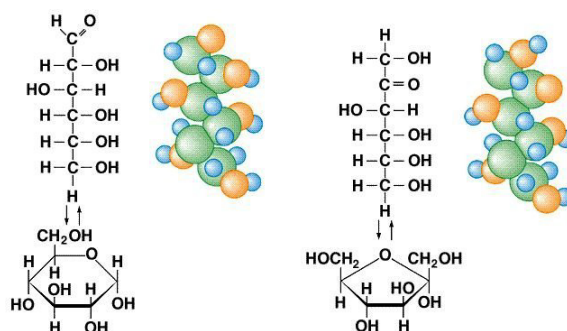
Der er lang vej fra den nektar, bierne henter i blomsterne og til det færdige produkt, som vi med jævne mellemrum røver fra bierne. Nektaren er en sukkerholdig væske, der udsvedes af blomsterne fra nogle kirtler, der kaldes nektarier. Der kan være fra 5 til 80 % sukker i nektaren; det mest almindelige er 40-50 %, f.eks. rapsnektar. Lindenektar indeholder ca. 30 % sukker og lyng omkring 25 %.

Cirka halvdelen af sukkeret i nektaren er rørsukker, sucrose. Det er det samme, som vi bruger til at komme i kaffen. Den kemiske betegnelse er $C_{12}H_{22}O_{11}$. Resten består næsten lige store andele frugtsukker, fruktose, og druesukker, glukose, $C_6H_{12}O_6$. Der findes også andre sukkerarter i mindre mængde samt mineraler, farvestoffer, aromastoffer, aminosyrer og vitaminer.

Det er trækbiernes opgave at hente nektaren, som de suger op med deres tunge og bærer hjem til stedet i deres honningmave. Allerede på dette tidspunkt begynder omdannelsen af nektaren ved hjælp af nogle enzymer, så sucrosen omdannes til frugtsukker og druesukker. Det kaldes at invertere. I den færdige honning er der så godt som ingen sucrose.

Når bien kommer hjem, afleverer den nektar-dråbeme på tavlerne eller måske stadets vægge, hvor stadbierne viderebearbejder den. De opsuger dråberne og lader dem inddampe på tungen for at fjerne vandet. Når vandindholdet er omkring 20 %, anbringes det næsten færdige produkt i honningcellerne, og ved at svirre med vingerne

Glukose- og fruktose-molekyler



frembringer bierne så megen ventilation, at vandindholdet falder yderligere til 18 % eller lavere, hvorefter cellerne dækkes med et låg af voks.

Selvom honning på grund af sit sukkerindhold smager sødt, er det alligevel surt med en pH-værdi på ca. 4. Det skyldes indholdet af blandt andet gluconsyre, vinsyre, citronsyre og oxalsyre, der enten har været i nektaren fra starten eller er tilsat af bierne under behandlingen.

Det er en almindelig tommelfingerregel, at man ikke skal slynge honningen, før tavlen er ca. to-tredjedel forsejlet. Honningen skal være moden. Det gælder dog ikke rapshonningen, der let krystalliserer i tavlerne, hvis man er for sent på den. Hvis man vil høste honning fra vinterrapsen, skal tavlelemler slynges straks ved markens afblomstring.

Den færdige rapshonning har tilbøjelighed til at blive meget hård, når den er hældt på glassene, men efter nogle måneders lagring - omkring februar - bliver den smørbar, så gem bare rapshonningen, den bliver kun bedre af det.

DB