

Crèmehoning is gekristalliseerde honing

In het artikel 'Worden de juiste producten beoordeeld?' (**Bijen** 6(1): 16 (1997) stelt Dhr. Van Iersel terecht dat de consument crèmehoning waardeert. Die waardering komt voort uit het feit dat zo'n honing niet verwarmd behoeft te worden en desondanks prima te verwerken is.

Voor een imker is een crèmehoning eveneens een voordeel. Hij merkt dat deze gekristalliseerde honing sneller de weg naar de consument vindt en er zich bij het bewaren geen kaarsvet-verschijnsel, laagvorming en ongelijkmatige kristallisatie voordoen.

Bij honingkeuringen stuit deze imker echter vaak op problemen. Het is met name de sterk wisselende persoonlijke visie van de honingkeurmeesters en bij sommigen van hen ook nog een flinke brok onkunde waar de imker tegenaan loopt. Bijscholingsdagen voor honingkeurmeesters (door de VBBN georganiseerd) hebben nog steeds niet het beoogde resultaat opgeleverd. (zie **Bijen** 4(6): 163-164 (1995).

Het proces van kristallisatie - een natuurlijk gegeven bij de meeste honingsoorten - is voor veel imkers en honingkeurmeesters nog steeds niet uitgekristalliseerd. Voor hen zou het nuttig zijn de artikelen 'Een duik in de honing' deel 1 en 2 ('Bijenteelt' 91(12): 345-346 (1989) en 92(1): 8-9 (1990) er nog eens op na te slaan. Daarin wordt het proces van kristalliseren en de invloed die de imker hierop kan hebben, stapsgewijs weergegeven.

Honingkwaliteit

Wanneer een imker zijn honing -vanaf het moment van het afnemen uit het volk- op de juiste manier verzorgt, zal deze honing op een keuring meestal goed gewaardeerd worden. Enerzijds omdat aan de regels van hygiëne voldaan werd, anderzijds vanwege de goede 'verwerkbaarheid' van deze honing. De zichtbare kwaliteit - in eerste instantie een goed waarderingscriterium bij een honingkeuring - zal in de toekomst steeds meer aangevuld worden met testen die 'wat dieper' gaan. Zo is tegenwoordig al een indicatie te geven over de enzymactiviteit en mogelijk te sterke verwarming van honing (met glucose-oxidase-strips). Zo kan men zien of de enzymen onherstelbaar beschadigd werden... Juist de imker roemt zijn 'enzymrijke honing', maar is deze nog wel zo enzymrijk?

Vier klassen

Met betrekking tot 'de eerste vier honingklassen bij een honingkeuring' het volgende. Deze indeling bestaat reeds sinds lange tijd:

klasse 1, vloeibare honing;

klasse 2, gekristalliseerde honing;

klasse 3, kristalliserende honing en heidemelange;

klasse 4 heide-honing.

Hoe kwam men aan die indeling?

Klasse 1 moge duidelijk zijn. Honing is eerst vloeibaar. Zolang deze van nature vloeibaar is kan deze als zodanig aangeboden worden; dus ook bij een honingkeuring. Op het moment dat er kristallisatie optreedt (vanaf meer dan vijf kristallen) moet de honing echter in klasse 3 gekeurd worden. Ook nu is de honing nog steeds optimaal. Het feit dat er kristallen in zitten wil niet zeggen dat de honing niet meer goed verwerkbaar is. Ook deze honing is nog goed in de yoghurt te gieten. Pas wanneer de spontane kristallisatie is afgerond behoort de honing in klasse 2 thuis. Vaak is de consistentie dan zodanig dat de honing niet meer probleemloos op je boterham te smeren is (je trekt je broodkruim stuk). De honing is dan niet meer optimaal. Door het vakmanschap van de imker had dit voorkomen kunnen worden. Hij/zij had de kristallisatie in goede banen kunnen leiden en dus zogeheten crèmehoning kunnen bereiden.

Bereiding van crèmehoning

Crèmehoning wordt, zoals bekend, gemaakt door op vakkundige wijze de kristallen stuk te roeren waardoor een honing ontstaat die altijd smeugig blijft. Uit ervaring moet hij/zij weten welke honing bij de kristallisatie zeker begeleid moet worden en bij welke honing dit minder urgent is. Daar je nooit helemaal zeker weet waar je bijen nectar vandaan halen en hoeveel glucoserijke nectar erin zit (= snel en grof uitkristalliseren) is het verstandig en wenselijk om de kristalliserende honing te begeleiden door te roeren. *Over het roerproces nog het volgende:*

Het is goed te weten dat het roeren van honing bij hoge temperaturen (langere tijd meer dan 23°C) zinloos is. Het roeren (= breken van kristallen) heeft alleen zin als er kristallen zijn. Bij 7°C vormen zich optimaal nieuwe kristalliseerkernen; deze groeien bij 15°C maximaal aan. De optimale verwerkingstempera-

tuur ligt bij 20-22°C. NB. Heide- en acacia-honing mogen we nooit roeren.

Keuring van crènehoning

Goed verwerkte gekristalliseerde honing (= klasse 2) is dus altijd crènehoning. Tijdens een honingkeuring kijkt men of een imker zijn honing goed begeleid heeft. Komt deze dus met een harde honing (groe kristallen), dan heeft hij/zij dus niet optimaal gehandeld. De smaak komt niet goed vrij en de verwerkbaarheid is al evenmin goed. Jammer, want bij zo'n keuring geldt 'optimaal' (= 100 punten).

Een goed geroerde honing dient een glanzend oppervlak te hebben. Ook hier 'gáán we tijdens een honingkeuring voor de 100 punten!', d.w.z. maximaal verzadigd met kleine kristallen = glanzend oppervlak. 'Droog oppervlak en smeerbaar' kan dus nóg mooier. NB. Een nat oppervlak is iets anders. Wanneer je het glas met honing 'schuin houdt', zakt de glanzende honing uit. In de rand van het glas mag zich dan geen 'vocht ophopen'. Is dat wel het geval dan is dat niet goed.

Klasse heidehoning

De klasse 'heide-honing' (klasse 4) is echt een klasse apart. De enzymrijkste honing is specifiek werkzaam in het blaas-, prostaat- en urinewegengebied. Ze is verder wat smaak, geur en consistentie betreft uniek. Het geleachtige karakter wordt veroorzaakt door de nectar van de struikheide. Heidehoning bevat vrij veel eiwit (2%) dat de thixotropie veroorzaakt; hierdoor wordt het opstijgen van de luchtbelletjes in deze honing verhinderd. Deze kleine luchtbelletjes behoren dus in de heidehoning aanwezig te zijn.

Zijn ze groot dan kan dat met het afvullen te maken hebben of met een gistingproces. Soms zien we wel eens heidehoning die wat lichter van kleur is. Het kan dan heide-pers-honing zijn. De zuiverheid van heidehoning kun je aflezen aan de kleur, smaak, geur, consistentie en natuurlijk de hoeveelheid pollen.

Hebben we te maken met een heidemelange dan moet deze honing in klasse 3 gekeurd worden. Ook deze honing heeft bestaansrecht. Enerzijds omdat in de praktijk van het imkeren deze honing gewonnen wordt; anderzijds omdat er een groep consumenten bestaat die deze honing zeer waardeert. Deze honing is namelijk niet zo zwaar van smaak en geur als de zuivere struikheidehoning maar je proeft toch een heidesmaak. Bovendien kost deze honing f7,- in plaats van f12,50.

De juiste keurders

Deze vier honingklassen zijn dus een afspiegeling van wat de imker in de praktijk kan tegenkomen. Het getuigt dus van wijsheid dat men in het verleden deze vier honingklassen zó instelde. Wij zouden daar dan ook niet graag aan willen tornen. Natuurlijk zullen we op een honingkeuring in de verschillende honingklassen honingen tegenkomen die minder optimaal zijn verwerkt door een imker. Om nu - zoals de heer Van Iersel voorstelt - een honing wegens té grove kristallen uit te sluiten van keuring, gaat zeker te ver.

Ook die imker was in de veronderstelling een goed produkt aan te leveren. Het zou ook niet 'al te bemoedigend' zijn voor die persoon wanneer deze 'rechtsomkeert' moest maken met zijn honing. Binnen de beoordelingscriteria kan men met aftrekpunten voor 'te grove kristallen' zijn ongenoegen voldoende laten blijken.

Helaas zijn er nog steeds keurmeesters die het vochtgehalte van kristalliserende en gekristalliseerde honing trachten te meten met een refractometer. Met een refractometer is dat bij deze honingen niet te meten.

Je zou dan de honing (met een voor een honingkeuring te bewerkelijke methode) eerst vloeibaar moeten maken en dan pas het vochtgehalte moeten meten. Een beetje keurmeester heeft voldoende aanknopingspunten om de juiste verwerking van deze honing te kunnen beoordelen.

Wanneer honing goed geroerd is, treedt er géén uitsplitsing van suikers op binnen de houdbaarheids-termijn. Het aangrijpen van 'spontane kristallisatie' en 'onvoldoende roeren' als redenen waarom het vochtgehalte bij gekristalliseerde honing bepaald moet worden, is dus uitgaan van het feit dat men het als imker niet goed zal doen. De keuringsformulieren gaan uit van optimale honing (100 punten). Toets de aangereikte honing - zo positief mogelijk - aan de hand van die formulieren.

Het is dus niet zo zeer de vraag 'of de juiste produkten beoordeeld worden' maar veeleer 'of we erin slagen nog mensen te vinden die honing op de juiste manier kunnen beoordelen'. Wij denken van wél!

M.J.L.M. Hallmans en J.D. Kerkvliet, commissie Honing VBBN

Rectificatie

In Bijen 6(3): 86 (1997) is het URL-adres van 'The Bee Pages' website onjuist vermeld. Dit moet zijn:
<http://www.inter.nl.net/hcc/beenet>