

Honingkeuring en honingkwaliteit

J.D. Kerkvliet, M.J.L.M. Hallmans, VBBN Commissie Honing
In het artikel 'Cremehoning is gekristalliseerde honing' in het vorige nummer is nader ingegaan op de bereiding en keuring van cremehoning. In dit artikel worden enkele andere onderwerpen die van belang zijn bij de honingkeuring besproken, zoals de etikettering, de soortaanduiding en gisting.

Etiket

Kort samengevat zijn op het etiket van een potje honing vijf aanduidingen verplicht, twee niet verplicht, en één aanduiding is verboden. *Verplicht zijn:*

1. De naam 'honing'.
2. De inhoud in grammen (meer mag, minder niet).
Het **e**-teken (dat betekent dat de potjes honing afgevuld worden volgens een door de EG goedgekeurd systeem) mag door de imker niet gebruikt worden. Het systeem geldt alleen voor grotere bedrijven.
3. Naam en adres van de imker of de verkoper.
4. De houdbaarheid, vooraf gegaan door de woorden ten minste houdbaar tot...

5. Een partijcode.

Niet verplicht zijn:

1. De benaming van de soort honing, dat wil zeggen de botanische herkomst. U mag wel een soortnaam op het etiket zetten, b.v. phaceliahoning, maar dan moet die honing **overwegend** van phacelia afkomstig zijn. Bloemenhoning is natuurlijk altijd goed, mits de honing niet uit bladhonig bestaat.
2. De benaming van de geografische herkomst. U mag op het etiket b.v. Drentse honing vermelden, echter dan moet die honing **volledig** uit Drenthe afkomstig zijn en dus niet - ter wille van een mooie cremehoning - geënt zijn met klaverhoning uit Argentinië. U mag in dit geval wel enten maar dan met honing uit Drenthe.

174

Verboden zijn misleidende aanduidingen zoals: 'deze honing is rijk aan vitaminen', want honing bezit van nature een laag gehalte aan vitaminen.

Houdbaarheid en HMF

Honing is uiterlijk 24 maanden houdbaar gerekend vanaf de datum van slingeren; ook de ECO-richtlijn houdt deze termijn aan. Voorwaarde is echter dat de honing niet voor die tijd gaat gisten. Waar komen die 24 maanden vandaan? Uit de volgende berekening: Het HMF-gehalte stijgt met 1 tot 2 mg per kg honing per maand als u de honing bij kamertemperatuur bewaart. Want niet alleen bij verhitten, maar ook bij gewoon bewaren bij kamertemperatuur wordt HMF (hydroxy-methyl-furfural) gevormd. Na 24 maanden is het HMF-gehalte 40 mg/kg geworden: de wettelijke grens voor honing. Volgens het Honingbesluit van de Warenwet moet honing met een HMF-gehalte boven 40 mg/kg 'bakkershoning' genoemd worden, een andere (lagere) kwaliteitsklasse. Na twee jaar is uw honing dus automatisch bakkershoning geworden. Overigens is HMF niet schadelijk voor de volksgezondheid. Die HMF-grens is destijds alleen in het Honingbesluit opgenomen om te voorkomen dat te sterk verhitte of te oude honing in de handel komt. Hiermee wordt tevens gegarandeerd dat de enzymen nog grotendeels intact zijn. Vers geslingerde Nederlandse honing heeft meest een HMF-gehalte van 2-3 mg/kg en een hoog gehalte aan enzymen.

Houdbaarheid en gisting

Helaas is in de praktijk die houdbaarheid minder eenvoudig te voorspellen. Er is een storende factor en dat is de kans op gisting. Op zich is gisting niet uitzonderlijk, uw honing is tenslotte een onbewerkt natuurproduct.

Belangrijk om te weten is het volgende: als het vochtgehalte van honing 17% of lager is dan kan geen gisting optreden. Uiteraard moet u dan wel de honig goed afgesloten bewaren, anders wordt vocht uit de lucht aangetrokken. Is het vochtgehalte hoger, dan is er altijd een kans op gisting, het ene jaar meer dan het andere. Vooral in heide- en phacelianectar zitten vaak al gisten, zodat die honing (bij een watergehalte hoger dan 17%) de neiging kan hebben totaal te gaan gisten! Bij het vermelden van de 'ten minste houdbaar tot' datum moet u dus wel een inschatting maken van de kans op gisting. Hier is wel wat ervaring voor



Het honingetiket van Martin Schyns

nodig. Helaas is alleen met behulp van een microscoop te zien of er in uw vers gewonnen honing soms gistcellen aanwezig zijn. In verband met gisting wordt door de Commissie honing de volgende veilige (maar niet wettelijke) regel geadviseerd: bij een vochtgehalte van 18% is de verwachte houdbaarheid 12 maanden, bij 19%: 6 maanden en bij 20%: 3 maanden. Als er tegen de 21% vocht in uw honing zit kunt u die partij beter zelf consumeren. Meer dan 21% water mag de honing volgens het Honingbesluit niet bevatten (heidehoning maximaal 23%). Bij geïmporteerde handelshoning speelt het probleem van gisting veel minder. Die honing wordt, in tegenstelling tot onze imkerhoning, bij afvullen in potjes verwarmd, waardoor tevens de gisten gedood worden.

Magnetron

Zowel volledig vloeibare honing als cremehoning doen het goed bij de consument. Na slingeren blijft honing meestal een paar maanden vloeibaar. Vooral het gehalte aan glucose - dit is de suiker die uitkristalliseert - speelt hierbij een rol. Enkele honingsorten, zoals acacia, sinaasappelbloesem, dennen en sommige bladhoneigen bezitten vrij veel fructose en minder glucose dan de overige soorten. Bijgevolg kristalliseren deze bijzondere soorten niet uit. Het is verleidelijk gekristalliseerde honing op te warmen; dit moet dan wel zeer voorzichtig en bij een temperatuur van niet hoger dan 45°C gebeuren.

Verwarm nooit honing in een magnetron! Hier en daar duiken wel eens berichten over dit soort praktijken. Onderzoek in Celle heeft uitgewezen dat alle enzymen dan direct verdwenen zijn. Ook bij de Keuringsdienst van Waren in Haarlem is destijds al de invloed van magnetronverhitting op honing nagegaan, met hetzelfde catastrofale resultaat. In enkele minuten tijd verliest de hoogwaardige honing al zijn enzymen en wordt in bakkershoning omgezet. Niet doen dus! Of misschien is het juist leerzaam om het als experiment wel te doen. Als u namelijk de teststrookjes heeft om het enzym glucose-oxidase aan te tonen (zie Bijen 3(9): 244-246 (1994) kunt u heel eenvoudig zelf de proef op de som nemen: honing meten op dit enzym voor en na magnetronbehandeling. U zult het verschil duidelijk zien.

Soortnaam

Hierboven was al aangegeven dat u honing met een bepaalde soortnaam mag aanduiden. Wel moet de honing dan in hoofdzaak van die plant afkomstig zijn. Inderdaad wordt er in Nederland wel fruitbloesemhoning, wilgenhoning, boragehoning, klaverhoning en dergelijke gewonnen. Maar u moet er wel zeker van zijn dat het werkelijk die soort is. Zo bleek een aangeboden 'bramenhoning' in werkelijkheid te bestaan uit tamme kastanje en linde. Microscopisch onderzoek van het in de honing aanwezige stuifmeel kan meestal opheldering verschaffen. Hoe de imker dat onderzoek zelf kan uitvoeren is al eens in dit tijdschrift gepubliceerd (Bijen 2(3): 63-65 (1992). Inmiddels is de methode in wat meer uitgebreide vorm beschreven in een praktische handleiding (voor belangstellenden verkrijgbaar bij J.D. Kerkvliet, Keuringsdienst van Waren, Amsterdam, tel 020-62 37 525).

Ook aan de hand van een pH-meting en de meting van het geleidend vermogen voor elektrische stroom van een honingoplossing kan een indruk van de drachtbron verkregen worden. In de tabel staan een paar voorbeeldjes. In dit artikel kan daar niet uitgebreid op ingegaan worden, maar in Europees verband worden er criteria opgesteld voor de diverse honingsorten. Op een later tijdstip zal hier nog eens uitgebreid in dit tijdschrift op ingegaan worden.

Hogere kwaliteit

Gezien het bovenstaande zou in de toekomst ter discussie gesteld moeten worden of er in iedere afdeling soms iemand zou moeten zijn die goed op de hoogte is met de pollenanalyse, pH- en geleidbaarheidsmetingen en glucose-oxidase metingen met behulp van teststrips. Met laatstgenoemde metingen springen de enzymrijke honingen er direct uit. We zouden dan sommige van onze honingen die aan de specificaties voldoen het predikaat 'rijk aan enzymen' mee kunnen geven.

De commissie honing hoopt dat u aan de hand van de hier gegeven richtlijnen inspiratie kunt opdoen om de kwaliteit van onze Nederlandse honing nog verder te verhogen.

Honingsoort	pH		Geleidend vermogen in micro-Siemens / cm	
	gemiddeld	traject	gemiddeld	traject
Klaver	3,79	3,59-3,93	176	124-235
Heide	4,23	3,98-5,00	615	385-832
Linde	4,59	4,20-4,90	515	312-704
Bladhoning			hoger dan 550	