

Honingsoorten

Tekst Jaap Kerkvliet

Over de hele wereld worden bijzondere honingsoorten aangeprezen die een geneeskrachtige werking zouden bezitten. Honing van de Christusdoorn (*Ziziphus spina-christi*) uit Marokko of Jemen is een voorbeeld van het gebruik in de volksgeneeskunde of de traditionele geneeskunde. De boom zelf, die in woestijnen en semiwoestijngebieden groeit, hoort thuis in Noord- en tropisch Afrika en Zuid- en West-Azië. Hij wordt wel de sidr boom genoemd en behoort plantkundige gezien – evenals onze vuilboom – tot de familie van de Rhamnaceae. Opmerkelijk zijn de prijzen waarvoor de honing via het internet verkocht wordt: namelijk € 200 tot € 500 per 500 gram. Volgens lokale aanprijzingen werkt deze dan ook 'veel krachtiger dan Manukahoning'.

Anzer honing

Andere honing uit de volksgeneeskunde zijn die van de Neem tree (*Azadirachta indica*) en de Anzerhoning. Deze laatste honing wordt gewonnen in het gebied van het Anzer plateau dat op een hoogte van 2000 tot 3000 meter boven zeeniveau ligt. De honing is zeer populair onder de Turkse bevolking en ook onder Turkse Nederlanders. Want volgens de traditie helpt de honing bij longklachten en ontstekingen en bij nog veel meer. Maar in de omgeving van het Anzer plateau in Turkije komt ook de Pontische rhododendron voor die vergiftigingen kan veroorzaken. Die bloeit weliswaar wat eerder in het jaar en op iets grotere afstand, maar er wordt ook in dat gebied gereisd met de bijen, wat het gevaar van vermenging met zich mee brengt. De prijs van de honing is uitzonderlijk hoog; voor de twee soorten Anzerhoning die in ons vroegere lab voor Warenonderzoek onderzocht zijn n.a.v. vragen van consumenten werd 200 respectievelijk € 1000 per kilo betaald! In één van die gevallen betrof het een Amsterdamse huisvader van Turkse herkomst die de honing in Turkije gekocht had. Voor alle zekerheid kwam hij maar even bij de dienst informeren hoeveel van die bijzondere honing hij iedere dag aan zijn

zieke dochttertje met longklachten mocht geven. Vanuit zijn Turkse achtergrond wist hij heel goed dat er misschien bij consumptie enige voorzichtigheid geboden was in verband met de relatie Anzer en giftige rhododendronhoning. Microscopische analyse liet zien dat rhododendronstuifmeel ver onder de 1% aanwezig was; direct gevaar was er niet. Maar wel was er veel tamme kastanjestuifmeel te vinden, ongeveer 90%. Volgens Turkse onderzoekers mag stuifmeel van tamme kastanje en rhododendron niet voorkomen in Anzer honing omdat ze vroeger in het jaar en op een andere locatie bloeien. Wel onze Turkse Nederlander geadviseerd de huisarts bij dit soort klachten te raadplegen en verder dat senior eerst zelf even een lepeltje honing uitprobeert.



Bloemen en honing van de 'Manuka tree' (*Leptospermum scoparium*). Foto Liga Cerina.



Bloemen van de 'Neem tree' (*Azadirachta indica*). Foto Sweetheart studio.

met bijzondere eigenschappen (2)

Wondbehandeling

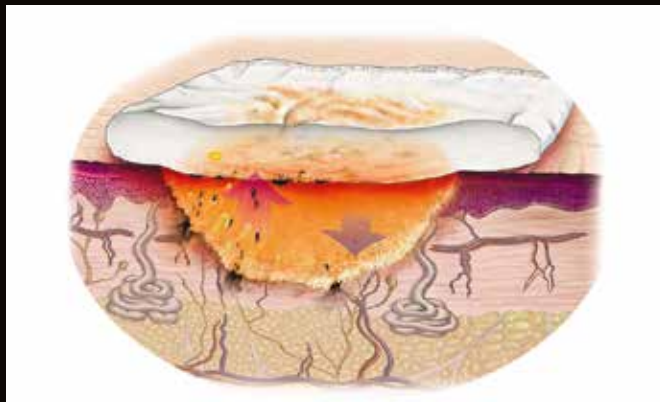
Er is slechts weinig gedegen onderzoek gedaan naar al deze veronderstelde geneeskrachtige werkingen van honing. Vooral de minder gewenste eigenschappen als een extreem bittere smaak of flauwvallen na honingconsumptie wekken wetenschappelijke belangstelling, positieve eigenschappen vaak minder en die zijn dat ook niet zo veelvuldig onderzocht.

Wat echter tegenwoordig wel in de belangstelling staat is het gebruik van honing bij wondbehandeling, met name brandwonden. Ook is er een werking tegen de antibioticaresistente ziekenhuisbacterie MRSA. Dit jaar nog verscheen een zeer positief artikel in de Twentse krant over het gebruik van honing in een ziekenhuis in Almelo. Bij medische behandelingen wordt over het algemeen de zogenaamde MEDIHONEY® gebruikt. Deze honing is gezuiverd, gestandaardiseerd en gesteriliseerd en daarmee geschikt gemaakt voor gebruik als medicinale honing. Honing uit de supermarkt of direct van de imker kan niet veilig worden gebruikt voor wondbehandeling, aangezien daar nog sporen van bacteriën in kunnen zitten, zoals de beruchte *Clostridium* dat botulisme kan veroorzaken. Medicinale honing werkt door een samenspel van factoren. Er is het osmotisch effect, dat wil zeggen, door de hoge suikerconcentratie wordt vocht aan de wond onttrokken. Suikeroplossingen doen dit ook. Maar een belangrijke factor bij honing is de aanwezigheid van het enzym glucose-oxidase dat waterstofperoxide in de wond vormt en hiermee helpt bij ontsmetting. Verder bevat honing allerlei flavonen en flavonoiden. Interessant is ook dat de biochemicus Paul Kwakman aan de Universiteit van Amsterdam in 2010 promoveerde op een proefschrift over dit effect van honing. Via een ingenieus opgezet onderzoekstelsel vond hij ook nog een peptide, dat is een korte keten van aminozuren, dat duidelijk een bijdrage levert bij wondgenezing.



Een 300 jaar oude Christusdoorn (*Ziziphus spina-christi*).

Foto Bakusova.



Weergave van de osmotische werking van honing waardoor bacteriegroei geremd wordt en wonden snel gereinigd worden.

Illustratie MEDIHONEY®.

Manuka en UMF

Over het gebruik van Manukahoning bij wonden en infecties is al veel geschreven. De honing is afkomstig van *Leptospermum scoparium*, familie van de Eucalyptus en afkomstig uit Nieuw-Zeeland. De wetenschapper Peter Molan heeft veel onderzoek verricht aan deze honing en door hem is de UMF bekend geworden. De letters staan voor de Unieke Manuka Factor. Hoe hoger het gehalte van deze, bij zijn onderzoekingen nog onbekende stof, hoe beter de bacteriegroeiremmende werking, met name op wonden, en ook hoe hoger de prijs. Later bleek dat deze UMF de stof methylglyoxaal was; inderdaad komt deze verbinding in andere honingsoorten vrijwel niet voor.

Honing van angelloze bijen

Speciaal honing van angelloze bijen heeft volgens inwoners van tropisch Amerika en tropisch Afrika bijzondere eigenschappen. Het is niet direct broodbeleg; het wordt meer als geneesmiddel gezien, onder ander bij oogklachten. De honing heeft een hoger vochtgehalte, tot wel 35% en kristalliseert daardoor niet, maar gist desondanks ook vrijwel niet. Het blijkt dat Meliponahoning veel *Bacillus*soorten bevatten, die een antibacterieel effect hebben. Daarbij komt dat sommige soorten waterstofperoxide kunnen produceren. De waterstofperoxideproductie in Meliponahoning is soms bijzonder hoog. Dat kan niet gezegd worden van het gehalte aan het enzym diastase (afkomstig van de bijen), dat is duidelijk lager tot zelfs afwezig. Wat wel hoog is zijn de prijzen die voor deze honing betaald worden. Overigens mag het product geen honing heten vanwege afwijkende eigenschappen. Hoewel internationaal toezeggingen zijn gedaan dat de regelingen voor honingkwaliteit aangepast zullen worden, is dat nog niet gebeurd. ●