

蜂蜜品質之衛生管理

■ 李麗玉

每年3月份是蜂農開始進入採蜜忙碌期，從柑橘蜜的柳丁及文旦蜂蜜，接著是荔枝及龍眼蜂蜜，這段黃金蜜月期可說是蜂友們一年辛苦的年終獎金。今年因龍眼開花率高，加上氣候條件配合，使得蜂蜜的採收量較去年高，香氣口感甚佳。

蜂蜜品質除了增加採收日數，採收成熟蜜以外，在衛生管理有些地方也要特別注意，才能提升整體蜂蜜的品質，以下提出個人的淺見，以供大家參考。

注意藥物殘留

為趕上3-4月的採蜜期，能有強勢蜂群參與採蜜工作，每年新曆年前後是繁殖蜂群黃金時段，蜂友為加速蜂群的繁殖及易於管理，有些蜂農可能會餵飼抗生素類及其他藥物，此時因接近採蜜期，如不得已需使用藥物時，要特別小心殘留時期，一般採蜜前一個月不得使用抗生素類藥物，以免殘留於蜂蜜。

採蜂蜜前的準備

採蜂蜜前該清洗採蜜箱、搖蜂蜜機、採蜜蓋布及裝蜂蜜桶以備採蜜時使用。因蜂蜜易吸取異味而破壞蜂蜜原本香味。本人品評無數蜂蜜，評鑑時發現許多香純蜂蜜含有雜味，讓香純蜂蜜多了陳味（舊蜜味）、桶銹味、霉味、發酵酸味，只因未徹底將採蜜器具洗淨而已。



蜜蜂採集龍眼花蜜 吳登楨提供

採收蜂蜜應注意事項

當巢片儲滿蜂蜜進行採收時，首先提起蜜片抖落蜜蜂，然後用蜂刷刷除餘留蜜蜂，有些蜂友為求便利刷掃蜂巢上的蜜蜂，抖落的蜂巢片並未放入採蜜箱內，而直接將蜂巢片放在地上與汙泥接觸，汙泥也隨蜂蜜入桶，導致蜂蜜有砂泥或雜質，這也是採收蜂蜜時應注意的衛生管理。

蜂蜜濃縮注意事項

蜂蜜依CNS國際標準規定：甲級水份20%以下，澱粉酶值8單位以上，採收的蜂蜜如水份過高，將不易保存而容易發酵酸敗，為方便長期保存進行濃縮是必要的，但濃縮過程有些重要事項要注意。

- (一) 採蜜完成後儘快送往濃縮廠濃縮水分。
- (二) 清淨前爐之蜂蜜，以預防前人的蜂蜜混到自家的蜂蜜。
- (三) 為免蜂蜜內含活性物質如酵素被破壞，宜採用低溫真空濃縮，濃縮溫度勿高於55°C，因高溫易破壞蜂蜜酵素活性及其他成分。

蜂蜜儲存注意事項

- ◎蜂蜜要能長期儲存，蜂蜜含水率應在20%以下，才能確保不會在短時期內發酵而影響風味。
- ◎儲蜜桶宜使用食品專用的不銹鋼桶。
- ◎蜂蜜儲藏地方以陰涼通風處為宜，蜂蜜在太陽直曬高溫時，蜂蜜成分中的澱粉酵素（diastase）活性會減少，而羥甲基糠醛（HMF）會增加，此二項是蜂蜜品質重要指標。



採蜜時蜂巢片勿與地上接觸



以不銹鋼儲存蜂蜜於陰涼處