



Imkerei Strasser
Markt 71
2770 Gutenstein

Tel. + Fax: 02634 20013
Mobil: 0699 11354571
Email: honig@dekoprint.com
Homepage: www.imkerhonig.at

Wissenswertes über die Laboruntersuchungen von Honig

Laboruntersuchungen sind Grundvoraussetzung zur Erlangung des Honiggütesiegels

Honiganalyse

Im Rahmen der Honiganalyse werden verschiedene Tests mit Honigen durchgeführt. Diese Untersuchungen dienen vor allem der Qualitätsbestimmung der Honige.

Die Honiganalyse wird in folgende Schwerpunkte unterteilt:

- **Sensorische Untersuchung** (Geruch, Geschmack, Aussehen)
- **Physikalische Untersuchung** (Leitfähigkeit, HMF-Gehalt)
- **Qualitative Untersuchung** (Enzymaktivität, Wassergehalt)
- **Mikroskopische Analyse**

Sensorische Untersuchung:

Farbe: Die Farbe ist ein wichtiges Charakteristikum der verschiedenen Honigsorten. Waldhonige sind stets dunkler als Blütenhonige.

Geruch und Geschmack: Geruch und Geschmack des Honigs müssen seiner botanischen Herkunft entsprechen. Sorteneigentümlichkeiten sind zu tolerieren.

Konsistenz: Honig soll entweder klar dickflüssig oder fein-steif kristallisiert sein. Grobe Kristallisierung gilt als Qualitätsmangel, ebenso wie abgesetzte Kandierung.

Physikalische Analyse:

Elektrische Leitfähigkeit

Waldhonige haben von Natur aus mehr Mineralstoffe als Blütenhonige und weisen daher eine höhere elektrische Leitfähigkeit (μs) auf. Aus diesem Grund können mit einer Elektrode zur Leitfähigkeitsmessung die diversen elektrischen Leitfähigkeiten der jeweiligen Honige festgestellt werden.

Grenzbereiche: bis 400 μs Blütenhonig
400-800 μs Waldblütenhonig
ab 800 μs Waldhonig

Bei unserm Gutensteiner Waldhonig ergab die letzte Untersuchung einen Wert von 1371 μs .

HMF-Wert

Hydroxymethyl-Furfural (HMF) wird durch Wärmeeinwirkung gebildet. Die Menge ist abhängig von der Temperatur und von der Dauer der Erwärmung. Honige sollten daher kühl gelagert werden und niemals über 40°C erwärmt werden. Der Grenzwert liegt bei 40 ppm.

Bei unserm Gutensteiner Waldhonig ergab die letzte Untersuchung einen Wert von 0 ppm.

Qualitative Untersuchung:

Enzym Aktivität

Alle Enzyme reagieren recht empfindlich auf alle äußeren Einflüsse wie Wärme und Licht. Daher gelten diese zumeist als Indikatoren für unsachgemäße Behandlung des Honigs. Dieser Wert wird mit Es (Einheiten nach Siegenthal) gemessen. Unsachgemäße Lagerung oder eventuelle mehrfache Erwärmung sind Indikatoren, welche sich auf die Honigqualität auswirken. Die Mindestanforderung für Gütesiegelhonig beträgt 37.5Es.

Bei unserm Gutensteiner Waldhonig ergab die letzte Untersuchung einen Wert von 118 Es.

pH- Wert

Der pH Wert wird gemessen und muss bei Blütenhonigen zwischen 3,6 und 4,5 und bei Waldhonigen zwischen 4 und 5,4 liegen.

Bei unserm Gutensteiner Waldhonig ergab die letzte Untersuchung einen pH-Wert von 4,7.

Wassergehalt

Die Messung kann mit einem Refraktormeter oder mit einem Analysator gemacht werden.

Da der Honig mit steigendem Wassergehalt schneller verdirbt, darf ein Wert von 18% nicht überschritten werden.

Bei unserm Gutensteiner Waldhonig ergab die letzte Untersuchung einen Wert von 15,9%

Mikroskopische Analyse:

Anhand der Anzahl und Art der Pollenkörner kann die Sorte und Herkunft von Honigen bestimmt werden. Sporen und Hyphen von Rußtaupilzen sowie Algen sind Anzeiger für Waldhonig.

Ich hoffe, dass ich Ihnen die Wichtigkeit einer Laboruntersuchung vor Augen führen konnte.

Es ist wichtig zu wissen ob alles in Ordnung ist oder ob und wo etwas falsch läuft. Nur so kann man reagieren und korrigierend eingreifen.

Bei Honigen ohne Gütesiegel können Sie nur darauf vertrauen, dass alles in Ordnung ist.

Bei Gütesiegelhonigen wissen Sie es.