

Råd för framställning av honungsprodukter

Honung är en reglerad produkt se Livsmedelsverkets föreskrifter om honung 2003:10 där står vad som är honung. Det finns en marknad för mer kundanpassade produkter, tex. flytande honung på gröten eller honung med eucalyptus vid förkylning. Många av dessa produkter kan framställas under småskaliga förhållanden så att de mervärden som uppstår kan stanna hos biodlarna. Även framställning av sorthonung sker med fördel under småskaliga förhållanden där fingertoppskänsla och kunskap om bl.a. dragförhållanden är avgörande.

Jag kommer att ta upp ett antal frågeställningar jag stött på i samband med framställning av olika produkter i projektet "Utveckling av binäringen i Skaraborg". Det är viktigt att poängtera att producenten har fullt ansvar för sin produkt, det är därför viktigt att dokumentera framställningen, testa produkten och sedan göra likadant varje gång.

För mer information är ni välkomna att höra av er till Arne Johansson 0500 – 46 21 35 eller 0702 - 69 44 31 eller mail stenatorp@hotmail.com

Flytande honung

Framställning

Vår Svenska honung kan göras flytande på flera olika sätt, genom tillsatser, värmebehandling, överrörning osv. Frågan är om det är tillåtet? Att sätta till eller ta bort ämnen är inte tillåtet enligt slv.s föreskrifter, ej heller att tex värma honungen så att den blir varaktigt förändrad. Skonsamt värmebehandlad honung håller sej flytande bara en begränsad tid. Värmebehandling vid småskalig framställning är relativt enkelt, ett sätt är att så snabbt som möjligt värma honungen till 78 grader därefter avsvlnas till 40 grader som hålls i ca. 6tim. man kan använda en eller flera små förpackningar med honung som reagerar snabbt på värme resp avkylning, 28 kg hink reagerar alldeles för långsamt vilket innebär att den yttersta honungen utsätts för mycket värme och den i mitten för lite. En annan metod är att värma honungen till 40-45 grader i två dygn. Den honung som lämpar sej bäst för flytande är den sista hösthonungen

Kritiska punkter

Jäsning kan vara ett problem eftersom flytande och lös honung lättare skiktar sej. Vid värmebehandling kan man under kort tid låta temperaturen gå upp till 78 grader, då oskadliggörs de flesta jästsporererna.

Skum ser illa ut på flytande värmebehandlad honung det är därför viktigt att den skummas väl alternativt silas i en fin sil.

Märkning

Av märkningen ska framgå hur produkten har behandlats.

Bäst före datum behöver inte vara detsamma som för hur länge honungen håller sej flytande, om det framgår av texten hur det på ett enkelt sätt går att göra honungen flytande igen. I mitt fall anger jag hållbarhet till ett år, och att honungen håller sej flytande i tre månader efter behandlingsdag som anges på etiketten. Om lagring ska ske under speciella förhållanden tex temperatur för att honungen ska hålla sej flytande utsatt tid, ska det framgå på etiketten.

Smaksatt honung

Framställning

Till att smaksätta passar en mild honung med låg vattenhalt. I de flesta fall används någon eterisk olja för att smaksätta honung, oljan måste vara av minst ”livsmedelskvalitet” för att kunna användas. Mängden olja som tillsätts varierar från 12 till 25 droppar per kg honung beroende på fabrikat och typ. Torkade produkter i pulverform kan också användas, tex cacao för att göra chokladhonung.

Kritiska punkter

Trots att det vid användning av oljor är små mängder som tillsätts blir ändå honungen lösare och har därför lättare att skikta sej. Hållbarhet bör därför ej sättas längre än ett år. Det kan ibland vara svårt att få uppgifter om tillsatsernas kvalitet så bara väl dokumenterade och beprövade tillsatser kan användas.

Märkning

Eftersom hållbarhetstiden kortas till kanske under ett år måste bäst före datum skrivas ut helt dvs. dag, månad, år .
Innehållsförteckning måste finnas med ingredienserna uppräknade i en fallande skala. Produktnamnet bör vara ”smaksatt honung” eller ”honung smaksatt med” inte tex. citronhonung som kan ge intryck av att det är honung från citronträdets blommor.

Blandningar

Med blandningar avses tex. torkad frukt och nötter i flytande honung och färska eller torkade kryddor, vitlök mm, i kristalliserad eller flytande honung. Honung är största enskilda ingrediens

Framställning

Höga kvalitetskrav måste ställas på ingående ingredienser särskilt vad gäller renhet och hygien. I kombination med flytande honung kan de små partiklar som uppstår vid tex hackning av nötter påskynda kristalliseringen.

Kritiska punkter

Eftersom honungen blandas med relativt mycket andra ingredienser kan man inte lita på att honungens antibakteriella egenskaper kvarstår. Det är därför mycket viktigt att framställningen av honung i blandningar sker med höga hygieniska förhållanden. Vattenhalten i ingående ingredienser måste vara så låg att honungen ej kommer i jäsning, särskilt viktigt är detta om ingrediensen flyter upp till ytan av honungen.

Märkning

En fullständig innehållsförteckning måste finnas på varje etikett, för allergiker kan små mängder av tex nötter vara farliga. Produktnamnet ska vara relevant dvs. ingredienser som ingår med en mindre del kan ej ge namn åt produkten.

Tex honung med valnötter om det bara ingår en liten del valnötter, detta gäller även etikettens bilder, ges en ingrediens en framträdande plats på etiketten ska den vara en betydande del av produkten. Hållbarhetstiden förkortas ofta dramatiskt för denna typ av produkter, omfattande lagringstester måste göras.

Kakhonung

Framställning

Bitar av vaxkakor med sitt innehåll av honung kallas kakhonung. Denna kan framställas på olika sätt, dels genom att sätta in sk. sektionramar som bina fyller med honung eller att skära en fin vaxkaka i bitar. Ett problem kan vara att bina inte fyller alla sektionramar på båda sidor. Honung av oljeväxter kan ej användas i denna produkt. Vid utskärning av kakbitar bör bitarna läggas på ett galler för att honungen från de sönderskurna cellerna ska rinna av innan de läggs i tex ett plasttråg. En variant av produkten är en vaxkakbit i en burk med flytande honung, till detta används ofta kakbitar som inte är perfekt utbyggda. Vid all produktion av kakhonung gäller att vaxet ska vara nytt och mellanväggen tunn.

Kritiska punkter

Produktion av sektionramar med honung eller utskurna bitar av en vaxkaka är relativt okomplicerat, det handlar mer om att produkten ska se bra ut och att få det att fungera biodlingstekniskt. Beträffande kakbitar i flytande honung är problemet att honung från sönderskurna celler läcker ut och påskyndar återkristalliseringen av den flytande honungen, detta kan lösas genom att låta kakbitarna rinna av innan de läggs i burken eller genom att värmebehandla hela produkten. Huruvida vax kan överskrida gränsvärden av bekämpningsmedelsrester från apistan användning vet inte jag..

Märkning

Vikten kan ofta variera på kakbitarna och eftersom undervikt ej får förekomma måste varje förpackning märkas individuellt eller vikten sätts så lågt att den uppnås i alla förpackningar. Vad gäller kakbitar i flytande honung känner jag inte till något Svenskt produktnamn, jag har kallat produkten ”skotthonung” som syftar på de vaxbitar (vaxskott) man förr skar ur halmkuporna.

Beredningar

Produkter där honung ingår som en mindre del

Framställning

Den vanligaste produkten i denna grupp är senap sötad med honung, här finns ett otal recept det vanligaste är att byta ut sockret mot honung men även speciella varianter förekommer tex där hela senapskorn får ligga i en lag av vinäger och honung. Grilloljor och gleacer med honung är populära och relativt enkla att tillverka så länge det handlar om eget omedelbart bruk. Vid försäljning

ställs högre krav och vår kunskap om honung är inte tillämpbar, därför rekommenderar jag de kurser som anordnas för mathantverkare av olika slag.

Kritiska punkter

Eftersom man här kan tänkas hantera många olika ingredienser som är betydligt mer känsliga än honung ställs höga krav på hantering, lokaler mm. Vid användande av färgämnen ska man vara observant på att vissa färgämnen kan ge allergiska reaktioner, särskilt hos barn, var därför mycket noga med märkningen.

Märkning

En fullständig innehållsförteckning, förvaringsråd mm måste finnas. Se fö. livsmedelsverkets föreskrift om märkning och presentation av livsmedel 2004:27

Av hävd används ordet honungssenap fastän honung bara ingår med en liten del.

Sorthonung

Med sorthonung avses honung som i huvudsak kommer från en dragväxt, och där denna naturliga särart bibehålls fram till kund.

Framställning

För att framställa sorthonung krävs oftast att man skattar oftare än normalt och att sorterna skiljs under hela slugningsprocessen. Vissa sorter t.ex. Ljung och i viss mån lushonung skiljes i tid från övrigt drag och honungen har så avvikande egenskaper att den relativt lätt avskiljs. I andra fall får honungen bestämmas av färg, smak och en utomordentligt god kännedom om dragförhållandena. Att använda pollenanalys i varje enskilt fall är inte realistiskt, men kan vara användbart i utbildningssyfte. Ett betydligt enklare sätt att få en variation är att dela skörden i en vår, sommar och höstvariant eller efter naturtyp skogs, slätt eller ängshonung.

Kritiska punkter

Eftersom detta är ren honung är i de flesta fall de kritiska punkterna desamma som för vanlig honung. Undantag kan vara honung som skördas sent t.ex. Ljung och där bina kan ha svårt att få ner vattenhalten varför risken för jäsning ökar. Någon Svensk standard för vad som är sorthonung finns såvitt jag vet inte, vissa biodlare menar att för en smakstark honung t.ex. Ljung räcker med 30 % Ljung inblandning för att kallas Ljunghonung.

Märkning

För att honungen ska kunna märkas med sortursprung måste biodlaren vara säker på att ursprunget är rätt. Honungen ska ha en tydlig och klar karaktär som bekräftar ursprunget.