

## Kenmerken en samenstelling van honing

Gemiddeld bevat honing 38% fructose, 31% glucose, 10% andere suikers (waaronder maltose en sacharose) en 17% water. Hiernaast bevat honing nog 4% begeleidende waardevolle stoffen zoals enzymen, vitaminen, zuren, hormonen, bacterieremmers, waterstofperoxide, stuifmeelkorrels en mineralen zoals bijvoorbeeld fosfor, mangaan, ijzer en koper. Honing heeft een gemiddelde dichtheid van 1,36 g/ml.

Elke honingsoort zal op den duur gaan kristalliseren. De snelheid waarmee de honing kristalliseert is met name afhankelijk van de hoeveelheid glucose (druivensuiker) in de honing. Deze is voor alle honingsoorten anders. Koolzaadhoning bevat veel glucose en wordt dus snel vast. Acacia-honing bevat veel fructose en blijft lang vloeibaar, heidehoning blijft jarenlang geleichtig. Ook kristalliseert de ene honingsoort (bijvoorbeeld lindehoning) in grove en de andere (fruit- en wilgenhoning) in fijne kristallen.



Crème honing is honing die door enten en/of roeren heel fijn is uitgekristalliseerd. Bij crème honing mogen de kristallen niet te proeven zijn. Crème honing moet goed smeerbaar zijn en het oppervlak in de pot is glanzend droog.

Zodra de honing begint te kristalliseren dient deze dagelijks enkele minuten te worden geroerd. Hierdoor veranderen de grove kristallen in zeer fijne kristallen. Dit volhouden tot het gewenste resultaat is bereikt.

Handmatig roeren kan wel zwaar werk zijn. Daarom gebruik ik een mixer. Deze bestaat uit een boormachine voorzien van rvs- menger.

Enten; we voegen max 3% fijn gekristalliseerde honing aan de vloeibare honing toe en roeren deze een aantal dagen.

Probeer echter om de honing zoveel mogelijk gesloten te houden, en niet meer te roeren dan nodig. Dit ter behoud van de geurstoffen en ter behoud van het (lage) vochtgehalte van de honing.