

4	Janez Dremelj	38901-2013	3,636	11
5	Koštomaj	32001-2012	3,625	8
6	Vozelj	32600-2011	3,600	10
7	Zaletelj	8975-2012	3,556	9
8	Janez Dremelj	8565-2011	3,500	8
9	Jug	380	3,500	8
10	Bali, Čebelarstvo Pislak	7104-2010	3,500	10

V Preglednici 4 so prikazane rodovniške številke matic, ki so v testu pri potomstvu dosegle najboljši izmerjeni povprečni donos medu.

Preglednica 4: Razvrstitev matičarjev po povprečnem donosu medu; test pri potomstvu 2014

Št.	Vzrejevalec	Matičar	Donos medu	n
1	Ivan Dremelj	34009-2012	33,825	12
2	Vozelj	32600-2011	33,040	10
3	Koštomaj	366	33,038	8
4	Bali, Čebelarstvo Pislak	16630-2013	32,567	15
5	Debevec	4602-2011	32,438	8
6	Potisek	38903-2013	31,878	9
7	Vozelj	27255-2013	31,667	9

8	Kelemen	343-2012	30,500	8
9	Andrejč	25552-2012	30,400	10
10	Janez Dremelj	38901-2013	30,200	11

Za vsako družino so čebelarji na lestvici od 1 do 4 ocenili tudi obarvanost. Ocenjenih je bilo 453 čebeljih družin. Povprečna ocena obarvanosti je 3,49 točke od štirih možnih, to pa je znova slabše kot leto prej. Najvišjo oceno je dobilo le še 59,1 % čebeljih družin, 31,3 % jih je dobilo oceno 3, 7,5 % čebeljih družin pa je bilo ocenjenih z 2. Družin, ki so imele več kot 2 % čebel z obarvanimi zadki (ocena 1), je bilo devet ali 1,9 %. **Ker so vzrejališča čebeljih matic dragocen vir kakovostnega in čistega plemenskega materiala, ti rezultati kar kličejo po ustrezni zakonski ureditvi statusa območij okoli vzrejališč oz. plemenilnih postaj. Nadzor nad prometom s čebeljimi družinami znotraj teh (zaščitenih?) območij bi vzrejevalcem občutno olajšal vzrejo kakovostnih in čistih matic kranjske čebele.** ■

Vir: Poklukar, J. (1999): Izboljšanje odbire čebel na proizvodne lastnosti z uporabo selekcijskega indeksa. Zbornik Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, Kmetijstvo, Zootehnika, letnik 74, št. 1, str. 47-55.



Poskrbite za ustrezno shranjevanje osmukanega cvetnega prahu

Nataša Lilek*, natasa.lilek@czs.si

Ker v tem obdobju čebelarji poleg medu pridobivajo tudi cvetni prah osmukanec, naj vam posreduje nekaj kratkih napotkov za njegovo obdelavo in skladiščenje. Cvetni prah osmukanec je mikrobiološko zelo občutljivo živilo. Svež vsebuje od 20-30 % vode, zato ponuja ugodne razmere za razvoj in razmnoževanje plesni, kvasovk in drugih mikroorganizmov. Seveda moramo tudi pred odvzemom cvetnega prahu poskrbeti za ustrezno higiensko pridobivanje (npr. za čistočo smukalnih predalčkov). **Po odvzemu dnevne bere iz smukalnega predalčka moramo osmukanec v čim krajšem času shraniti v zamrzovalnik.** Če želite ohraniti svežega, ga morate seveda pred zamrzovanjem še očistiti in iz njega odstraniti morebitne tujke. Če ga nameravate posušiti, pa ga lahko očistite tudi pozneje.

Z zamrznitvijo vsaj za 24 ur pred nadaljnjo obdelavo zavrete rast kvasovk, ki bi lahko povzročile kvarjenje pridelka. Za daljšo obstojnost pa osmukanec največkrat sušimo na toplem zraku. Posušen pridelek je tudi preprosteje distribuirati. Sušenje osmu-

kanca naj vedno poteka v nadzorovanih razmerah in **pri temperaturi največ 35 °C.** Čebelarji ga namreč pogosto sušijo pri temperaturi 40 °C ali celo več. Tolikšna temperatura je občutno previsoka, saj povzroči zmanjšanje kakovosti pridelka (uničenje encimov, denaturacija beljakovin ...). Osmukanca nikoli ne sušite na soncu. Če ga sušite naravno, ga postavite v senčen prostor, ki je na prepihu. **Najpriporočljiveje pa je osmukanec sušiti v toplotnih komorah z nadzorovano temperaturo.** Ker je težko natančno napovedati, kdaj je osmukanec posušen, saj je čas sušenja odvisen od začetne vsebnosti vode v njem, priporočamo, da to preverite z valjanjem nekaj grudic med prsti: če se te med seboj ne sprijemajo, je to znak, da je osmukanec ustrezno suh. Rok trajanja posušenega osmukanca je – če je skladiščen v suhem, hladnem in temnem prostoru – do dve leti. **Še vedno pa je zamrzovanje osmukanca edini način shranjevanja, med katerim se ne poslabša njegova izvorna kakovost.** Poskrbeti morate tudi, da osmukanec shranjujete v primerni embalaži in da ga pred prodajo ustrezno označite. ■

* Svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane