

lopatico prestaviti iz skladiščne posode. Čas utekočinjanja je odvisen od stopnje kristalizacije, vrste medu in temperature utekočinjanja, vendar ni daljši od nekaj ur. HMF ne naraste za več kot 2 mg/kg.

Potem ko med stočimo iz panja, je ravno utekočinjanje tisto opravilo, kjer čebelar lahko naredi največ škode za kakovost medu, zato je prav, da se tega opravila lotimo na pravilen način, še bolje pa bi bilo naše potrošnike navajati na uporabo kristaliziranega medu.

Potrošniki medu med najpogosteje utekočinjajo v vodni kopeli, posamezniki pa tudi v mikrovalovni pečici. Utekočinjanje medu z mikrovalovi lahko povzroči poškodbe encimov, zato tak način utekočinjanja medu

odsvetujemo. Vodna kopel pa bi lahko bila zelo dober način utekočinjanja medu, ki ga posamezni čebelarji tudi uspešno uporabljajo. 🍯

Viri:

- Dobre, I., Georgescu, L. A., Alexe, P., Escuredo, O., Seijo, M. C. (2012a): Rheological behaviour of different honey types from Romania. *Food Research International*, 49: 126–13.
- Escuredo, O., Dobre, I., Fernández-González, M., Seijo, M. C. (2014): Contribution of botanical origin and sugar composition of honeys on the crystallization phenomenon. *Food Chemistry*, 149: 84–90.
- Manikis, I., Thrasyvoulou, A. (2001): The relation of physico-chemical characteristics of honey and the the crystallization sensitive parameters. *Apiacta*, 36: 106–112.

Vodna kopel za utekočinjanje medu

Marko in Niko Purnat

purnat.marko@siol.net

V gospodinjstvu se običajno uporablja način utekočinjanja medu s pomočjo v posodi pogrete vode, v katero vstavimo kozarec medu. Vodo počasi segrevamo, tako da ne pregrejemo taljenega medu čez 40 °C.

Glede na zgornji opis se nama je z bratom (oba čebelarja) porodila zamisel, da sva naredila večjo talilno komoro s segrevanjem vode z električnim grelcem in regulatorjem temperature. Za to sva uporabila naslednje sestavne dele:

- PVC 60-l posodo s pokrovom (kot za kisanje zelja);
- krožni grelec 1800 W (od pralnega stroja), vgrajen na dno posode;
- nosilno zaščitno mrežo grelca (na katero se položi sod – posoda medu do 50 kg);

- regulator nastavitve grelne temperature (lahko tudi cevni termostat centralne peči);
- ohišje s pokrovom iz ivernih plošč in 5 cm izolacije.

Postopek taljenja poteka tako, da v PVC-posodo nalijemo toliko vode, da sega pribl. do 2/3 višine talilnega soda kristaliziranega medu, nastavimo temperaturo na 43 °C (toplota se s prehajanjem skozi vodo in pločevino do medu zniža za 2–3 °C na ciljnih 40 °C), tako da ne pride do pregretja, in talimo približno 24 do 48 ur, odvisno od trdote kristaliziranega medu. Med taljenjem nadzorujemo tudi temperaturo medu in v vseh osmih letih uporabe naprave še nisem ugotovil v fazi utekočinjanja prekoračitev maks. temperature medu 40 °C). Z rezultati svojega postopka utekočinjanja medu sva oba z bratom zelo zadovoljna.

Sama izdelava naprave za utekočinjanje medu s sistemom vodne kopeli in postopek utekočinjanja medu sta preprosta, zanesljiva in poceni, kar je razvidno s fotografij. 🍯

Foto: Marko Purnat



Posoda z grelcem



Regulator grelne nastavitve temperature



Talilna omara