WISSENSCHAFTLICHES

Wissenschaftlich gesicherte Qualität.

Honig ist nicht nur süß und lecker, sondern auch wertvoll für die Gesundheit. Denn Honig enthält neben dem im Nektar enthaltenen Frucht- und Traubenzucker eine reiche Palette an wertvollen Inhaltsstoffen. Hierzu zählen Mineralstoffe und Enzyme sowie Inhibine, die das Wachstum von Bakterien hemmen.

Die sogenannte HMF-Analyse misst, wie gut diese wertgebenden Inhaltsstoffe erhalten sind. Sie gilt damit als wesentliches Qualitätskriterium. Weitere wichtige Elemente der Qualitätskontrolle sind die Pollenanalyse und die Bestimmung des Glukose-Fruktose-Verhältnisses.

Die BIHOPHAR-Honige werden nach einem aufwendigen Kontrollverfahren lückenlos 3 x geprüft: Das erste Mal vor dem Versand, das zweite Mal bei der Ankunft und das dritte Mal vor der Abfüllung. Kontrolliert werden Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen, Sauberkeit und Konsistenz sowie zahlreiche lebensmittel-analytische Parameter der Honigverordnung und des Lebensmittelgesetzes. So testen wir seine Echtheit und Sortenreinheit und kontrollieren den Honig auf Pflanzenschutzmittel und Insektizide.

Nur wenn die Analyse des unabhängigen, staatlich vereidigten Instituts für Honiganalytik einwandfrei ausfällt, werden unsere Honige zur Abfüllung in die Gläser freigegeben.

Jedes einzelne Glas BIHOPHAR-Honig kann anhand der Qualitätskontrollnummer und des Mindesthaltbarkeitsdatums auf dem Etikett genau zurückverfolgt werden. Zu jeder Kontrollnummer liegt eine einwandfreie Analyse vor. Diese umfangreiche und nachvollziehbare Qualitätskontrolle garantiert, dass Sie bei BIHOPHAR auf gleichbleibend gute Qualität vertrauen können.

DIE INHALTSSTOFFE

In geringem Umfang sind Eiweißbausteine im Honig vorhanden. Ihr Anteil liegt jedoch unter 0,5 Prozent. Über 120 verschiedene Aromastoffe und organische Säuren machen den Geschmack und den Geruch des Honigs aus. Honig ist vergleichsweise reich an Mineralstoffen.

Vor allem enthält er Kalium, Calcium und Magnesium sowie die Spurenelemente Eisen, Kupfer und Mangan. Die Zusammensetzung variiert jedoch stark je nach Honigtracht. Vitamine kommen im Honig in kleinen Mengen vor.

Nachgewiesen wurden Vitamin C und verschiedene B-Vitamine, wie B1, B2, B6, Biotin, Pantothensäure und

Folsäure. Neben einigen Hormonen enthält Honig zahlreiche Enzyme, auch Fermente genannt. Hierzu gehören unter anderem stärke- und zuckerspaltende Stoffe, die auch für die Kristallisation des Honigs verantwortlich sind.

Ein besonders wertvoller Honigbestandteil sind Inhibine, die das Wachstum von Bakterien hemmen.

DIE POLLENANALYSE

Der charakteristische Fingerabdruck des Honigs.

In jedem Honig befinden sich Blütenpollen, die von den besuchten Blüten am Haarkleid der Bienen hängen bleiben und so in den Honig gelangen. Der Pollen gibt deshalb Auskunft über die besuchte Pflanze und identifiziert einen Honig ebenso unzweifelhaft, wie der Fingerabdruck einen Menschen kennzeichnet.

Eine Analyse der Pollen unter dem Mikroskop zeigt genau, von welchen Pflanzen der Honig stammt. Anhand der Pollenzusammensetzung lässt sich sogar exakt nachweisen, in welcher geografischen Region die Bienen den Nektar gesammelt haben. Jeder Pollen einer Pflanze unterscheidet sich von Pollen einer anderen Blüte.

HMF-ANALYSE UND DIASTASE-ZAHL

Wertvolle Kontrolle.

Viele wertvolle Inhaltsstoffe des Honigs sind wärmeempfindlich. Deshalb werden die Honige von BIHOPHAR selbstverständlich kalt aus der Wabe geschleudert, schonend gesiebt, sorgsam abgefüllt und gelagert. Ob ein Honig zu stark erwärmt wurde, lässt sich am Hydroxymethylfurfural-Gehalt (HMF) und an der Diastase-Zahl ablesen. Diastase ist ein wichtiges Enzym (Ferment) im Honig.

Durch Erwärmen des Honigs wird die Diastase beschädigt und die Diastase-Zahl sinkt. Laut Honigverordnung muss die Diastase-Zahl mindestens 8 betragen. Noch empfindlicher reagiert der Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) im Honig. Frisch geschleuderter Honig enthält so gut wie kein HMF. Bei Erwärmung und zu langer Lagerung steigt der HMF-Wert.

Die Honigverordnung schreibt einen HMF-Gehalt von höchstens 40 Milligramm pro Kilogramm Honig vor. Honige, die von Natur aus einen geringen Diastase-Wert aufweisen, dürfen sogar nur 15 Milligramm HMF enthalten. Die Einhaltung dieser Werte wird vor jeder zur Abfüllung kommenden Honigpartie in den hauseigenen Labors bei BIHOPHAR und von Lebensmittel-Untersuchungsämtern kontrolliert. Erst nach Vorlage eines entsprechenden Untersuchungszertifikates wird der Honig dann zur Abfüllung in die Gläser freigegeben.
So können wir garantieren, dass die wertgebenden Inhaltsstoffe in BIHOPHAR-Honigen Glas für Glas optimal erhalten bleiben.

© 2024 FÜRSTEN-REFORM | Dr. med. Hans Plümer Nachf. GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.