



小记者在行动



►养蜂基地场长王超回答小记者们的提问。

▼蜜库里储存蜂蜜的罐子让小记者们很好奇。



小记者探蜜记

蜂蜜厂见闻

5月17日,我与齐鲁晚报小记者来到青州市王坟村蜂蜜加工厂去参观,并记录下工人是怎么工作的?

10点整,我们来到一座巍峨的山边,只见山上长满了茂盛的树木,有槐树,椴树,柿子树,山楂树,苹果树,枇杷树等。树旁的小野花有紫的,白的,红的,粉的等,不计其数,如山阴道上,花团锦簇,姹紫嫣红,格外的美。圆滚滚的蜜蜂好像一个毛球,在空中飞舞,五彩的蝴蝶在空中飞来飞去,完美的划出一道五彩的弧线。我相信,这里一定能查出美味的蜂蜜。

一进厂,一位身穿工作服的叔叔来到我们的身边,问:“你们是齐鲁晚报的小记者吗?欢迎来到这里!”只见他带着我们走进一个小屋里,边走边说:“这是仓库,是储藏蜂蜜的地方。”又带着我们下了楼,“这是蜂蜜的原蜜,它装在这些大桶里。”说完,又带着我们下了楼,“这些是蜂蜜酒,是一种药酒,小朋友不要喝酒哦。”

上了楼,我看到两种蜂蜜,一种是土蜂蜜,一种是黑蜂蜜,我问叔叔,这有什么区别吗?叔叔回答说:“蜂蜜不但分花种,也分采集的蜜蜂种类,土蜂又称中华蜂,是中国本土的,黑蜂是俄罗斯的。”

今天我不但认识了蜂蜜,又认识了蜜蜂的种类,收获可真大呀。



小记者们品尝蜂蜜。



小记者们在基地合影。

70余名读者源头探“蜜” 亲眼看过,方觉蜜更甜

文/本报记者 韩杰杰 赵松刚 马媛媛 李涛 片/本报记者 蔚晓贤

17日,本报青州“探蜜”之旅拉开帷幕,70多位读者乘坐两辆大巴车走近江北养蜂第一镇——青州王坟镇,在该镇风景秀美的逢山风景区内,一窥蜂蜜成长的原生态环境,探秘蜂蜜酿制全过程。

◎ 基地坐落于丛林清凉境地



青州市王坟镇位于一片广袤的丘陵丛中,这里奇山异石仪态万千,葱茏绿植的映衬下,山水更是妖娆动人。在这片纯净安宁的土地上,拥有蜜粉源植物上百种。蜜蜂采集天地精华,贡献出一滴滴纯净的蜜露。

“探蜜之旅”的目的地——青州方山养蜂专业合作社,便位于该镇风景秀美的逢山风景区内。从山下沿蜿蜒的山路步行一公里,便能看见这座青石色的办公楼。

“好久没有看到这么多绿树了,呼吸着新鲜空气,感觉心情也舒畅了。”时年67岁的庞孝亲说,静谧、纯净是这里留给人们的第一印象。极目远望,这里没有一座工厂,甚至连一根高耸的烟囱也看不到。作为生产人口食品的加工,就应该设置在这种青山绿水中。

记者了解到,由于此处靠近青州的饮用水源地,为保证水源质量,周边不设工厂,因此风景很是优美。也正因此,这里成了养蜂人最爱的地方,目前此处蜂群有5.8万群,养蜂从业人员1700余人,堪称江北养蜂第一镇。

◎ 收购的每桶蜜都设有编号



若说方山养蜂基地最神秘的地方,当属2000平方米的地下蜜库了。蜜库分地下两层,最深可达10米。

进入蜜库前,需先迈过一块光滑的挡板,高度几近膝盖处。“这是一块挡鼠板,”讲解员解释,垂直且光滑的平面可防止老鼠翻跃。

一走进蜜库,便可嗅到空气中弥漫的阵阵幽香。一排排足有半人高的储蜜罐映入眼帘,罐体上标注着蜜种、编号、入库日期、数量和产地。养蜂基地场长王超介绍,罐体上设置的编号,是工厂质量追溯体系的一部分,以便日后蜂蜜出现质量问题可以追溯到源头。

“这个地下蜜库,可以说是天然的低温恒温库,公司花巨资建设地下蜜库,就是为了更好地保证蜜源质量,让蜂蜜在最佳的状态下进行储存。”王超介绍。

记者注意到,墙上的测量计上显示此时温度为14℃,湿度为80RH%。

除了储蜜罐外,最底层还设有发酵窖,这里储存的是产量极少的蜂蜜酒。

◎ 生产车间采用无尘化管理



在蜜库中,通过升降机,一桶桶带有标号的蜂蜜便进入了密封式车间。

别看车间仅有1000平方米,这可是按GMP标准建设的综合加工厂房,在原料、人员、设施设备、生产过程、包装运输、质量控制等方面,全部按高标准达到国家药品质量要求。

透过玻璃,记者看到,工作人员正全副武装地紧张忙碌着。“加工蜂蜜必须在无尘的环境下进行。”王超介绍,“我们加工蜂蜜的全过程都是经过严格把关,生产车间也是无尘净化处理车间。在这里,蜂蜜从装罐到包装、装箱都在一条流水线上完成。公司采用机器和人工结合的方式,以保证产品质量和安全。”

“没想到蜂蜜的制作要经过这么多道工序,”市民王磊说,这次来到蜂蜜生产基地,零距离地感受到了蜂蜜生产的每一个细节。尤其是参观了标准化的流水线后,感觉往后吃蜂蜜更加放心了。

青州市养蜂协会会长王得玲答小记者问

蜂蜜的秘密,我们不知道的挺多

如何辨别真假蜂蜜?好蜂蜜有哪些特征?蜂蜜结晶的好还是不结晶的好?深色的好还是浅色的好?……17日,在探蜜之旅活动现场,20多位小记者纷纷提出心中的疑问。对这些问题,青州市养蜂协会会长王得玲一一进行了解答。



青州市养蜂协会会长王得玲在给大家讲解关于蜂蜜的知识。

网上辨别蜂蜜真假方法靠谱吗?

蜂蜜的真假,好坏鉴别,是一门很深奥的学问,这既需要工人们有长时间的工作经验积累,还需要依靠于专业化的设备来检测。青州市养蜂协会会长王得玲认为,有的市民用是否结晶、拉丝长短、颜色深浅来判断蜂蜜好坏,其实这些方法都是不准确的。

蜂蜜结晶是很正常的现象,与质量无关,而与蜜种、储存条件有关。蜂蜜中含有果糖、葡萄糖等成分,蜂蜜的结晶,实质上是葡萄糖从蜂蜜中析出被分离的一种现象和过程。例如椴树蜜比槐花蜜的葡萄糖含量高,因此椴树蜜比槐花蜜更容易结晶。结晶的蜂蜜并不影响食用。

同样,蜂蜜的颜色也不是判断蜂蜜好坏的指标。蜂蜜的颜色与蜜源植物花蜜的颜色接近,比如洋槐蜜的颜色比较浅,枣花蜜就比较深。

再者,有的市民认为拉丝长的蜂蜜就一定好,其实不然。一些掺假的蜂蜜,拉丝也很长。蜂蜜拉丝长,只能证明蜂蜜内水分少,浓度高,不能证明其纯度。

蜂蜜掺假用“蔗糖”?

在本报举办的探“蜜”之旅中,问的最多

问题就蜂蜜造假问题了。蜂蜜专家向记者介绍,很多市民担心购买的蜂蜜掺了蔗糖,其实,市民的这种担心过于“乐观”了。由于蔗糖价格贵,一些造假的蜂蜜商基本不用蜂蜜做原料,而是以饴糖、果糖等充当蜂蜜,所以即使蜂蜜减产,原料暴涨,对市场上这样的蜂蜜也不构成影响。食用这样的蜂蜜不仅起不到保健作用,而且还会危害健康。

蜂蜜咋储存?

食用的蜂蜜,一定要选购成熟的蜂蜜。蜂蜜是一种弱酸性食品,存放蜂蜜的容器最好用玻璃或陶瓷器皿储存,以免游离重金属污染蜂蜜。用无毒塑料瓶存放的蜂蜜,时间也不宜过长。装入容器的蜂蜜,最好加盖密封,避免与潮湿的空气接触,以免发酵,应放在清洁、阴凉通风的地方。

青州市养蜂协会会长王得玲特别提醒市民,蜂蜜吸附性特别强,市民购买了蜂蜜后千万别放在冰箱或厨房,以免串味,失去蜂蜜的清香。

另外,关于很多市民关心的蜂蜜的保质期问题,王得玲介绍,蜂蜜的保存期目前国家规定瓶装蜜保质期2年。但封盖成熟浓度高的真蜂蜜也能保质多年,只要买到的是真蜂蜜,市民不必担心它的过期问题。

来自大山脚下的蜂秘密

“蜜蜂”二字,大家都不陌生吧,可你知道小蜜蜂是如何采花蜜的吗?你想知道蜂蜜的秘密吗?那就和小记者们去青州市王坟镇逢山的山下一探究究竟吧!

一开始,我们就去了生产蜂蜜的车间,虽然隔着块玻璃,但还是可以看见工作人员穿着防护服。

然后又走到了地下室,“好浓的一股蜂蜜的味,甜甜的。”大家不停地说道。地下室里放满了蜂蜜罐。有两位工作人员给我们讲解。我问工作人员:“蜜蜂如何采花蜜?”他认真的回答:“采花蜜的工蜂在出巢前先吃一点儿蜂蜜到蜜囊里,飞进花丛中之后,不时用上颚和前足将花粉刮下来,同时用带来的蜂蜜将花粉湿润,使花粉黏住。”

听完了解说,我们又去品尝了各种蜂蜜。有枣花蜜、槐花蜜、椴树蜜、结晶蜜、蜂蜜酒等。我们吃得可开心了,度过了一个甜蜜的中午。

小记者 费阳 王耀斌 韩佳轩 供稿