



快来本报社 选购好蜂蜜

好蜂蜜咨询热线18663676778

本月初，本报蜂蜜督察组对市民推荐的好蜂蜜一一走访。应部分市民的要求，督察组将性价比较高的22种好品质蜂蜜带回潍坊，没想到，好蜂蜜遭到市民疯抢，每天销售量都在百余瓶。一周前，部分市民将在本报社购买的蜂蜜拿去检验，检验结果均合格。蜂农特别提醒，无论是普通消费者还是检测机构，欢迎对产品进行检验。青州方山养蜂专业合作社的养蜂专家承诺：本报社在售的所有蜂蜜均不含任何添加剂，如果出现添加剂问题，将十倍赔偿。

本报记者

好蜂蜜来自青州王坟镇

目前，本报社在售的蜂蜜均来自青州市王坟镇的青州方山养蜂专业合作社，这家合作社是青州市养蜂协会的会长单位。合作社四周群山环抱，环境优美；办公楼共六层，地上四层，地下二层，其中地下两层2000平方米为恒温存放蜂蜜的蜜库。

记者了解到，目前，王坟镇的蜂群存养量已达到58000余群，在1999年，王坟镇就成立了蜂业合作社，到目前已经有一千户蜂农成为其社员。

据当地蜂农介绍，该镇是山东省面积最大的纯山区乡镇，林木面积达到70%以上，蜜粉源植物上百种，现在蜂群存养量为中国江北乡镇蜂群存养量之首。由于独特的立体气候，每年都有一万箱客蜂来此放牧，丰富的蜜粉源为养蜂业的发展奠定了良好的物质基础。

目前青州市已经被农业部确定为重点优质蜂产品生产基地市，王坟镇被潍坊市蜂业协会授予“潍坊市养蜂之乡”荣誉称号，王坟镇蜂业专业合作社也被授予改革开放30年中国食品行业优秀企业、山东省优秀蜂业专业合作社。

每一瓶蜜都可查到源头

目前市场上所销售的纯蜂蜜少之又少，大多数蜂蜜都或多或少掺假，由于用肉眼很难分辨，市民想买到纯蜂蜜也就非常困难了。

据青州方山养蜂专业合作社的相关负责人介绍，合作社的成立主要是为了联合广大蜂农，诚信经营，提高当地蜂蜜



养殖户信
誉，生产
好蜂
蜜。
他介
绍说，
只有
生
产、经
营高
质量

的蜜蜂产品，才能促进养蜂产业健康持续发展。自觉抵制劣质产品，共同维护蜂业信誉，要做一个诚实守信的蜂业人，让每一个消费者都买得放心、吃得健康。

在督察组的层层把关中，该合作社的蜂蜜确实品质不错，性价比高，因此通过考验。“我们向蜂农收购每斤市场价格也高于一般蜂蜜的售价，因此太便宜的蜂蜜肯定有猫腻。”该负责人拿起其中一瓶蜂蜜向记者介绍说，合作社收来的每一瓶蜜都是有编号的，出了问题都可以查到生产蜂蜜的源头。

好蜂蜜开始接受市民预订

目前，本报在售的22种蜂蜜均货源充足，市民可直接到报社订购。青州方山养蜂专业合作的专家为市民推荐了不同的蜂蜜。枣花蜜、党参蜜具有滋补效果；桔梗蜜、黄连蜜、柑橘蜜具有止咳平喘的效果；槐花蜜适合养心安神、平稳血压；荆条蜜、百花蜜、自然成熟山花蜜能起到排毒养颜的作用……

专家介绍，黑蜂蜜和土蜂蜜对于治疗胃病、十二指肠溃疡具有明显的效果，一般情况下，每天早上空腹用温水送服蜂蜜，连续两天就能有效果。

如果您还有好蜂蜜推荐，也可以继续拨打本报蜂蜜交流热线18663676778和我们一起交流真蜂蜜的购买之道。

市民可到本报社(福寿街与北海路交叉口西北角金诺大厦十楼)订购好蜂蜜

吃蜂蜜有五禁忌 你是否知道呢

一：不要用蜂蜜喂养一周岁以下的婴儿：一些年轻的父母喜欢在宝宝饮用的牛奶中添加蜂蜜。但是，国外的科学家发现，一周岁以下的婴儿食用蜂蜜及花粉类制品，可能因肉毒杆菌污染，引起宝宝食物中毒。严重者先出现持续1至3周的便秘，而后出现弛缓性麻痹、婴儿哭泣声微弱、吮乳无力、呼吸困难。而成人却不会因此中毒。

二：不可以用水冲或高温蒸煮蜂蜜。因为不合理的加热，会使蜂蜜中的营养物质严重破坏，蜂蜜中的酶失活，颜色变深，香味挥发，滋味改变，食之有不愉快的酸味。高温使蜂蜜特有的香味和滋味受到破坏而挥发，抑菌作用下降，营养物质被破坏，因此，蜂蜜最好

使用60℃以下的温开水或凉开水稀释后食用，特别是在炎热的夏季，用冷开水冲蜂蜜饮食，能消暑解热，是很好的清凉保健饮料。

三：不宜与豆腐同食。豆腐味甘、咸，性寒，能清热散血。与蜂蜜同食易导致腹泻。同时蜂蜜中的多种酶类，豆腐中的多种矿物质、植物蛋白、有机酸等，二者同食不利于人体的生化反应。

四：不宜与韭菜同食。韭菜含维生素C丰富，容易被蜂蜜中的矿物质铜、铁等离子氧化而失去作用。另外，蜂蜜可通便，韭菜富含纤维素而导泻，容易引起腹泻。

五：蜂蜜不能盛放在金属器皿中。以免增加蜂蜜中重金属的含量。

蜂农支招 教你如何辨别纯天然蜂蜜

卫生部制定的首批食品安全标准之一规定了蜂蜜的含义，即“蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物融合后，经充分酿造而成的天然甜物质”，经过化学工艺加工或添加其他物质的只能称为“蜂蜜制品”，不能称为“蜂蜜”。

市面上所销售蜂蜜多数都为加工后的蜂蜜，市民如何辨别纯天然的蜂蜜呢？一位蜂农指出，可以从以下几个方面进行区分：

第一，用碘酒判断是否有添加剂。条件许可的话，在购买蜂蜜时，挑出一点蜜，兑入一两滴碘酒，如果蜂蜜变色（变色后为黑色略带蓝色）则说明该蜂蜜经过了后期加工，添加了白糖等物质。如果滴入碘酒不褪色，则说明该蜂蜜为正宗蜂蜜。（注：加过碘酒的蜂蜜不能再饮用）

第二，用纸巾检测是否含水分。取一点蜂蜜放在纸巾上，如果蜂蜜很快扩散，说明其中添加了水分。反之，扩散很慢或者没有扩散，则说明该蜂蜜中没有添加水分，是比较纯的蜜。

第三，看蜂蜜是否会结晶。一般而言，如果蜂蜜好的话，会随着气温降低而产生结晶（如凝固的猪油一般）。结晶的多少、快慢因蜂蜜的品种不同而异。而假蜂蜜一般不结晶。“有的假蜂蜜加入的白糖在一定条件下也会

有类似结晶的东西，在瓶底形成沉淀。但真蜂蜜的结晶和假蜂蜜的沉淀很容易区分，蜂蜜结晶较为松软，放在手上很容易捻化。假蜂蜜析出的白糖沉淀较为致密，放在手上时，会有沙砾感。”

另外，记者还查阅资料发现，纯正的蜂蜜表面应无大量气泡，不同的蜂蜜应有其特有的颜色，一般枣花蜜颜色较深，槐花蜜颜色较浅。如果蜂蜜发酵，其表面会产生大量气泡；在蜂蜜中掺入白糖，其颜色会加深；掺有淀粉的蜂蜜，显得混浊不清，透明度差。

优质蜂蜜口感醇厚、回味绵长，喉咙略带麻辣感，后味悠长，给人一种芳香甜润的感觉，或有极轻微的淡酸味；质量较次或假蜂蜜，则会出现除香甜味外的其他异味，如掺糖蜜，白糖味较浓，掺淀粉的蜜，甜度下降香味减弱。

最后，还可以通过查看产品的标签进行辨别，产品配料表中写着“蔗糖”“白糖”“果葡糖浆”“高果糖浆”等的蜂蜜就是勾兑蜂蜜，应谨慎购买。