

淘宝大集

特刊



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500至1000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,性价比较高,因此通过考验。“我们向蜂农收购每斤市场价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社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。



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:不可以用开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,可以从如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;质量较差或假蜂蜜,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。

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