



VEELGESTELDE VRAGEN OVER HONING

Wat is honing?

Honing is een natuurlijke vloeibare zoete substantie die ontstaat als honingbijen nectar uit bloemen verzamelen en deze vervolgens omzetten. De nectar (uit de bloem) wordt zowel door toevoegen van enzymen als door indikking door verdamping omgezet naar honing.

De kleur en smaak van honing wordt grotendeels bepaald door de oorsprong van de nectar d.w.z. van welke plant, bloem, bloesem, maar ook de mate van kristallisatie is van invloed op de smaaksensatie. Zo smaakt bijvoorbeeld honing van zonnebloem anders dan die van lindebloesem.

Waarom kristalliseert (versuikert) honing in de pot?

Elke soort honing heeft de neiging om na verloop van tijd te kristalliseren. De snelheid waarmee de honing kristalliseert is met name afhankelijk van de hoeveelheid (natuurlijke) druivensuiker (glucose suiker) in de honing. Deze is voor alle honingsoorten anders en heeft te maken met het soort bloem. Koolzaadhoning bevat veel glucose en wordt dus snel vast. Acacia-honing bevat veel fructose en blijft lang vloeibaar, heidehoning blijft jarenlang geleachtig. Ook kristalliseert de ene honingsoort (bijv. Lindehoning) in grove en de andere (fruit- en wilgenhoning) in fijne kristallen.

Het heeft dus niets te maken met de kwaliteit of houdbaarheid. Gekristalliseerde honing kan weer vloeibaar worden door de pot enkele uren te verwarmen in warm water (tot maximaal 40 graden) of in de winter gewoon op de verwarming (let op niet te warm). Honing nooit in de magnetron opwarmen, want dan gaan belangrijke bestanddelen zoals enzymen, vitaminen en aminozuren verloren.

Wat is het verschil tussen vloeibare honing en crème honing?

Als een soort honing van nature meer glucose suikers heeft dan fructosesuikers, heeft het sterk de neiging te gaan kristalliseren. Dit ziet er minder mooi uit en de honing kan ook erg hard en moeilijk smeerbaar worden. Daarom begeleidt een honingverwerker dit proces door in een grote tank met bijv. vloeibare klaverhoning een aantal emmers crème klaverhoning van de vorige partij toe te voegen. Vervolgens wordt deze mix in de tank langere tijd geroerd op koude temperatuur. Hierdoor ontstaat een zachte crème honing.

Het is dus een misverstand dat crèmehoning suiker zou bevatten, het is juist een puur natuurlijk proces van honing.

Wordt er suiker toegevoegd aan honing?

Nee! Honing bevat uit zichzelf al suiker en is 100% puur; dus zonder enige toevoeging. In Europa is het streng verboden aan het eindproduct honing een gedenatureerd (suikerstroop) product toe te voegen.

In de regio Noord Afrika, Brazilië en China komt het wel voor dat aan het eindproduct suikerstroop wordt toegevoegd. Daarom vragen mensen uit die regio

vaak aan de winkelier: "Heeft u echte Honing ?" In onze regio van de wereld is dit echter een overbodige vraag.

Hoe kan ik honing het best bewaren?

Honing kan het best bewaard worden op kamertemperatuur (19-25 graden) in een donkere en droge ruimte, in een goed afgesloten pot. Vloeibare honing mag niet te lang en te koud staan (onder de 12 graden) dat kan het kristalliseren versnellen. Crème honing mag niet te lang te warm staan (boven 19 graden) i.v.m. separatie (scheiding). Crème honing mag ook niet te koud staan (onder 8 graden) i.v.m. kans op krimp. Honing kan ook in de diepvries bewaard worden, dan kristalliseert de honing niet.

Hoe lang kan ik honing bewaren?

Eigenlijk bederft honing niet. In honing zitten hoge concentraties suiker en weinig vocht. Voor bacteriën en schimmels is dit een slechte omgeving om in te overleven.

De THT datum is verplicht omdat het een voedingsmiddel is en bij honing is de THT datum 2 jaar na productie. Na die datum is de honing nog jaren goed. Het zal er misschien minder mooi uit zien, maar dat hoeft je niet te proeven.

Wat is biologische honing?

Biologische (EKO) honing voldoet aan alle keurmerken voor de biologische producten. In Nederland wordt dit keurmerk afgegeven en gecontroleerd door SKAL. Je herkent de producten aan het groene Europese Bio logo



Onze biologische producten bevatten ook het EKO logo. Om het EKO keurmerk te mogen voeren moeten producenten naast dat ze biologisch gecertificeerd zijn, ook aanvullende inspanningen verrichten op het gebied van duurzaamheid.

Deze keurmerken geven de garantie dat:

- De bijen vliegen in natuurgebieden of op land van biologisch werkende imkers
- De bijen vliegen in gebieden waar binnen een straal van 3 km geen industrie, verkeer/ snelwegen voorkomen en waar geen chemische bestrijdingsmiddelen worden gebruikt
- De bijen overwinteren op hun eigen (biologische) honing
- De eventuele bijenziektes alleen op natuurlijke wijze worden behandeld
- De raten en kastdelen niet chemisch worden ontsmet
- (alle) De honing wordt onderzocht op residuen van antibiotica, pesticiden en zware metalen
- De honing gegarandeerd van niet genetisch gemanipuleerde planten afkomstig is
- De bijen hun nectar verzamelen in de ongerepte natuur,

Wat is het verschil tussen biologische honing en gangbare honing?

Het belangrijkste verschil zit in de manier waarop de imkers werken en de controle daarop. Bij gangbare honing mag de imker met kunststof raat werken en zijn bijen in de winter bijvoeden met suikerwater of met gangbare honing. Er is weinig controle op zijn manier van werken of de plek waar de bijenkasten staan. Alleen het eindproduct wordt gecontroleerd.

Zowel biologische en gangbare honing moet voldoen aan alle strenge wettelijke eisen. Alle honing (bio en gangbaar) is puur natuur, zonder enige toevoeging!

Wat is het vloeibare dunne toplaagje bovenin de pot van een crèmehoning?

Als gevolg van een mogelijk iets te warme bewaartemperatuur is de crèmehoning bovenin een beetje gesmolten en dus vloeibaar geworden. Dit vloeibare gedeelte komt bovendien. Roer de honing even goed door elkaar en ze smaakt weer heerlijk.

Wat is het witte laagje bovenin de pot met vloeibare of crème honing?

Dit zijn hele kleine luchtbelletjes die bij het slingeren van de honing ontstaan. In de pot kunnen deze na verloop van tijd boven komen drijven. Even roeren en de honing is weer glad.

Wordt honing verhit?

Wij verwarmen honing op bijenkasttemperatuur (40 graden C) om het zo verwerkbaar te maken: Om het te kunnen zeven en door machines en leidingen te sturen.

Hoe gezond is honing?

Honing is niet alleen lekker, het is ook gezond, evenals de andere bijenproducten waaronder koninginengelei, propolis en stuifmeel. Honing is een natuurlijk voedingsmiddel zonder enige toevoeging en bevat enzymen en mineralen. Honing heeft een hoge energiewaarde en is daardoor zeer goed voor kinderen, ouderen en sporters. Ook kan honing een ondersteuning zijn bij verkoudheid. Daarnaast heeft honing een sterk bacterieremmende werking bij de behandeling van wonden en remt het de wondgenezing juist niet. (*specifiek Manuka*)

Volgens Westerse maatstaven is er echter te weinig wetenschappelijk onderzoek gedaan om gezondheidsclaims te kunnen neerleggen.

Waarom mogen baby's tot hun eerste levensjaar geen honing eten?

Honing is een product dat niet wordt gepasteuriseerd omdat hierdoor de natuurlijke samenstelling van honing wordt aangetast. Net als in bijvoorbeeld rauwmelkse kaas kunnen in heel zeldzame gevallen sporen van botulisme voorkomen. In het lichaam van kinderen vanaf één jaar en volwassenen worden deze sporen effectief geneutraliseerd. Zuigelingen hebben echter nog onvoldoende weerstand opgebouwd. De darmflora is nog niet



“volwassen”/volgroeid. Het advies luidt dan ook: honing is niet geschikt voor baby's jonger dan één jaar. De honing van de Traay wordt steekproefsgewijs onderzocht op botulisme.

Koud geslingerde honing. Wat wil dat zeggen?

Dit is een loze term. Honing kun je namelijk niet warm slingeren, want dan smelt ook de was. Honing zit in raten die de bijen van was maken. De raten stopt de imker in een honingslinger. Dit is een soort centrifuge en door het draaien wordt de honing uit de raten geslagen, daarom heet het honing slingeren. De imker haalt dan wel eerst de was weg die de bijen over de honing hebben gedaan om het af te sluiten. Slingereren gebeurt dus altijd koud.

In principe is dus alle honing koud geslingerd. Het wordt soms nog als marketingterm gebruikt, maar sinds 2014 mag het volgens de Voedsel en Waren autoriteit (Vwa) niet meer op het etiket staan.

Rauwe Honing (Raw Honey), wat is dat?

Rauwe honing is geen term die wettelijk is vastgelegd. Het is een marketingterm die soms op etiketten of in communicatie staat.

Raw/ rauw staat voor onbewerkt en ongekookt voedsel, waarbij de oorspronkelijke voedingsstoffen en antioxidanten zoveel mogelijk behouden blijven.

Alle honing van de Traay is 100% rauw en puur

- *We gebruiken pure honing, onbewerkt en zonder toevoegingen*
- De honing wordt op lage (bijenkast) temperatuur verwerkt
- Honing wordt gezeefd om verontreinigingen zoals wasdeeltjes, stuifmeelklompjes en andere onzuiverheden te verwijderen.
- Bij onze manier van productie blijven de van nature aanwezige enzymen en mineralen in de honing behouden

Alle honing van de Traay is dus rauwe honing.

Ons meest pure product is raathoning, deze honing wordt niet verwarmd of gezeefd.

Waar kan ik de Traay honing kopen?

De Traay honing is verkrijgbaar in vrijwel elke natuurvoedingswinkel en reformwinkel. Daarnaast ook bij vele drogisten, kaasspecialzaken, delicatessenwinkels e.a.

Melvita is het een merk wat bij supermarkten verkrijgbaar is.



Hoeveel honing kunnen bijen produceren?

In een bijenvolk zitten in de zomer ongeveer 50.000 bijen en ze kunnen in een week, als alles goed gaat, 10 á 15 kilo honing verzamelen. Voor 500 gram honing zijn er 1.000 bijen nodig. Er zijn dus veel bijen (en imkers) nodig om aan de grote vraag naar honing te voldoen. Van alle honing die in Nederland wordt geconsumeerd komt maar 5-10% uit Nederland zelf. We moeten dus veel van onze honing importeren. Veel honing komt uit Midden- en Zuid-Amerika, Duitsland, Spanje, Oost-Europa of China.

Hoe belangrijk zijn de bijen?

Einstein heeft het al genoemd: als er geen bijen zijn, zal de mensheid binnen 4 jaar uitsterven. Hoe kan dat? Dat komt omdat bijen 85% van de bestuiving van gewassen voor hun rekening nemen. Zij zorgen er voor een groot deel dus voor dat er bv paprika's, meloenen, aardbeien, courgettes, tomaten en bonen kunnen groeien. Zonder bijen zouden we dus maar heel weinig van deze gewassen hebben. Er zijn ook andere bestuivingsinsecten zoals vliegen, hommels en vlinders. Omdat de bijen zo belangrijk zijn voor onze voedselvoorziening is er momenteel zoveel aandacht voor hun voortbestaan.