



Bijenhoning

Wetenswaardigheden over bijenhoning

Voor een kilogram honing moeten bijen een afstand afleggen, die evenredig is aan een veelvoud van de omtrek van de aarde. Maar de verzamelde nectar is nog lang geen honing. Totdat het vloeibaar goud klaar is om te worden geogst, moet het nog een weg door vele bijen magen afleggen.



Het werk van een werkbij (haalbij)

Een haalbij vliegt op zoek naar nectar zo lang op dezelfde bloemsoort als er voldoende bloemvoorraad is. Daardoor ontstaan een of meer soorten zuivere honing en „daarnaast“ worden de planten met stuifmeel van hun eigen soort bestoven. De haalbij zuigt de nectar op. In hun honingmaag scheiden lichaamseigen enzymen het sap in vrucht- en druivensuiker. In de korf wurgt ze de nectar er weer uit en geeft het af aan jongere collega's in de binnendienst.



Indikken in de maag

Terwijl de druppel van bij naar bij beweegt mengt elke bij er een klein beetje speeksel bij. Door de enzymen in het speeksel verandert het suikerspectrum van de toekomstige honing. Andere werkbijen zuigen het zoete sap meerdere malen in hun honingmaag en wurgen hem er weer uit, zodat de onrijpe honing dikvloeibaar wordt. In de honingraat wordt hij tenslotte door speciale ontvochtigings- en ventilatie technieken zoals snel vleugel geklapper verder ingedikt, totdat hij een watergehalte van ongeveer 20 procent en de juiste rijpheid heeft. Vervolgens wordt de honingraatcel afgesloten met een wax deksel. Pas nu mag de imker een handje helpen, want onrijpe honing begint snel te gisten en wordt oneetbaar.



Wat is precies honing?

Eerst en vooral is honing het voedingsmiddel van de honingbij (*Apis mellifera*). Het ontstaat uit bloemnectar en honingdauw (uitwerpselen van bladluizen), die door bijen worden verzameld en in de bijenmaag door lichaamseigen enzymen in druiven- en vruchtensuiker gespleten worden. Vanwege het hoge glucosegehalte (30%) wordt honing heel snel overgebracht naar de bloedbaan. Er wordt onderscheid gemaakt tussen de bloemen- (door bijen uit nectar geproduceerd) en boshoning (van honingdauw).



Gezondheid inbegrepen

Honing is een natuurlijk antibioticum. Honingmelk of honingthee helpt daarom bij een verkoudheid, vooral bij hoesten. Opgelost in warm water of saliethee is honing ook geschikt om te gorgelen. Bij vermoeidheid of geestelijke of lichamelijke stress is honing een snelwerkende energieboost, omdat de druiven- of fruitsuiker van de mond rechtstreeks naar de hoogste energieverbruikers, het hart en de hersenen worden vervoerd. Honing is ook bekend als „zenuwbalsem.“

