

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26



Extragerea mierii trebuie facuta dupa fiecare cules pentru a se obtine mierea pe sorturi de flora care sa satisfaca preferintele si cerintele consumatorilor.

Mierea de coriandru

De culoare deschisa, asemanatoare cu cea de salcie, in primele 2 saptamani de la extractie are un gust neplacut, dar lasata in maturator descoperita, isi pierde acest gust ajungand o miere suava excelenta.

Mierea de cruşin

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26

Este laxativa.

Mierea de floarea soarelui

In sedimentul ei granulele de polen ajung uneori pana la 100 %. Datorita continutului mare de glucoza, cristalizarea se declanseaza mult mai repede fata de celelalte sorturi de miere, uneori chiar in faguri, extractia ei trebuind sa se faca repede.

Mierea de izma

Este recomandata pentru afectiunile de stomac si intestine.

Mierea de iarba neagra

Este buna pentru anemici, clorotici si in afectiunile sistemului nervos.

Mierea de levantica

Este recomandata celor epuizati fizic si nervos.

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26

Mierea de menta

Are aroma mentei si gust dulce, consistenta uniforma, vascoasa, cristalizeaza in granule marunte, incomplete. Are culoare verzui-brun roscata si se recolteaza in cantitati mari in Delta Dunarii si zonele de inundatie ale acesteia. Contine o cantitate mare de vitamina C si datorita calitatilor nutritive si terapeutice, se cauta pentru consum.

Mierea de paducel

Este foarte buna pentru bolnavii de inima.

Mierea de pin

Mierea de mană a pinului este deschisa la culoare si consistenta, ramanand transparenta si fluida.

Mierea de rapita

Este de culoare galben-deschis, foarte dulce, are un gust si miros placut, cu o consistenta densa, dizolvandu-se greu in apa. Se cristalizează la 10-12 zile de la extractie, chiar in faguri, luand o culoare albicioasa si usor galbuie. De aceea recoltarea trebuie facuta rapid, la terminarea infloririi.

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26

Mierea de rozetă

Face parte din prima categorie, fiind de o calitate exceptionala - dupa gust si aroma.

Mierea de salcam

Din cauza unei cantitati mai mari de fructoza cristalizeaza foarte incet, la cativa ani. Face parte din sortul de miere de calitate superioara, fiind cea mai solicitata pe piata externa, datorita aromei si gustului placut pe care il are. Imediat dupa recoltare este transparenta, dar culoarea va depinde de culoarea fagurilor utilizati la recoltarea ei, putandu-se intalni nuante de la incolor la galben-pai sau galben deschis. Ca indice colorimetric, mierea de salcam este admisa pana la maximum 18 nm pe scara Phund, peste aceasta limita, considerandu-se miere de calitate a II-a. Mierea de salcam are un gust placut, dulce, este perfect fluida, vascoasa, fara semne de cristalizare. Contine in medie 41,73 % fructoza, 34,8 % glucoza si 10 % zaharoza si maltoza. Are un pH = 4,0 si nu cristalizează cel putin 1,5-2 ani si niciodata total. Aroma pronuntata de flori de salcam, se intalneste la mierea la care s-a introdus o infuzie de floare de salcam sau cea falsificata.

Mierea de salcie

Este de culoare galben deschis aurie si are uneori un gust putin amarui, avand o savoare deosebita, fiind foarte bogata in vitamine (in special B6 si C). Zaharisirea se face cu cristale marunte.

Mierea de tei

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26

Este trecuta in categoria celor mai bune si celor mai apreciate sorturi de miere, bogata in vitamine (mai ales vitamina B1 (thiamina), si aminoacizi, in sedimentul ei granulele de polen ajungand pana la 70-80 % , uneori continand si o cantitate insemnata de mana. Fiindca aroma mierii de tei este foarte puternica, pentru a-i diminua din gust, se amesteca cu alte sorturi de miere sau cu miere poliflora. Culoarea mierii de tei este deschisa, batand usor in galben cateodata chiar cu reflexe verzui. Cristalizarea ei se face spre toamna si are o consistenta untoasa, cristalele avand culoarea alba, mierea capatand un gust si o aparenta mai atragatoare. Are calitati linistitoare fiind prescrisa in afectiunile sistemului nervos si in insomnii.

Mierea de trifoi

Este considerata cea mai buna ca savoare si prezentare. Este bogata in vitamine (B1, B2, C) culoarea variind in functie de specia de la care provine (alba la trifoiul alb pitic, galben-rosietica la celelalte varietati). Cristalizează lent.

Mierea de verigariu și cea de salbă

Este buna pentru stomac si intestine, fiind si un bun laxativ.

Mierea de zburatoare

Este de culoare deschisa, foarte gustoasa dar, cristalizeaza repede.

Mierea extraflorală

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26

Provine din nectarul secretat de alte parti ale unor plante (cum ar fi porumbul, secara, mazarichea) sau arbori (mar, prun, nuc, tei, plop, stejar, artar, frasin, mestecan etc.), unde se afla glande nectarifere asemanatoare cu cele in interiorul florilor. In noptile racoroase ce urmeaza unor zile calduroase, spre dimineata, apare aceasta secretie extraflorală, pe frunzele anumitor arbori, iar albinele se grabesc sa o adune si s-o prelucreze in miere caci, odata cu aparitia soarelui si incalzirea atmosferei, partea apoasa din aceasta exudatie dulce se evapora, iar albinele nu o mai pot recolta. Mierea extraflorală are o greutate specifica mai mare ca mierea obisnuita, iar culoarea sa este putin mai inchisa, continand zaharuri valoroase ca fructoza si glucoza dar si unele zaharuri inferioare ca dextrina, melezitoza, precum si saruri minerale in proportii ceva mai mari ca la mierea florală.

Mierea de mana

Pentru consumul uman are o valoare deosebita, continand multa inhibina (un bactericid foarte puternic) si saruri minerale (de 12,8-20 de ori mai bogata in saruri minerale decat cea florală), calciul si magneziul prezentand cel mai mare interes terapeutic intrucat organismul uman asimileaza mult mai bine aceste saruri prin alimentatia naturala decat prin administrarea sintetica. Dupa arborii de la care provine este de mai multe feluri: de stejar, de brad, de molid etc.

Pe langa faptul ca mierea de mana nu este recomandata pentru iernare deoarece provoaca intoxicatii grave, degenerescenta si necroza, sunt cazuri cand, chiar pe timpul verii poate provoca multe neajunsuri. Atunci cand mana contine zaharuri neasimilabile si mai ales in anii secetosii, cand albinele sunt lipsite de pastura, albinele se pot intoxica datorita consumului sporit de miere de mana. Exceptie face mierea de mana de conifere, care contine procente ridicate de zaharuri digestibile, albinele de munte fiind obisnuite sa consume o astfel de hrana chiar si iarna.

Mierea de mana contine inhibina, substanta cu o puternica actiune bactericida, iar procentul redus de glucoza si bogatia in dextrine si substante minerale o tin ani de zile in stare lichida. Totusi, uneori, mierea de mana este atat de vascoasa, incat nici nu mai poate fi extrasa din celule decat prin topirea fagurilor in cuptor, deasupra unor gratare, ori prin inmuire cu apa calda si intercalarea intre acesti faguri a unor faguri goi gata claditi. Albinele iau din celule aceasta miere diluata si o întind in fagurii goi, dupa care acestia se scot si se extrag.

Mierea pe sorturi de flora

Written by Administrator

Friday, 08 August 2008 17:10 - Last Updated Thursday, 06 November 2008 15:26

Mierea de molid și brad

Mierea de molid are culoare verde închis iar cea de brad este galben-aurie. Ambele conțin 25,68% melezitoză (datorită urmelor de rășină conținute). Este mult căutată de bolnavii de plămâni și conține un puternic bactericid, inhibina, produs al unei enzime. Enzima producătoare a inhibinei este o glucozooxidază care în prezența aerului produce din fructoză hidrogen-peroxid.

Inhibina este cunoscută în medicina pentru efectul ei sterilizator. Când timpul este calduros mierea de brad se extrage cu ușurință.

Pe timpul iernii această miere cristalizează în faguri și de aceea nu trebuie lăsată peste iarnă (lăsa și multe reziduuri).