



養蜂

採收蜂王乳

實際經驗最重要

張世揚

蜂王乳最初主要是供給科學家研究，來充當治療劑或補品，並進一步利用來做化粧品，當時有部份養蜂家開始生產王乳，但大部份的業者仍持觀望的態度，只視王乳為額外收穫而已。

後來由於實驗室對蜂王乳的需要日增，採收技術不斷改良，蜂王乳生產漸受業者重視。茲將先期蜂王乳生產方法介紹如下，供養蜂業者參考：

採乳蜂羣的管理

生產蜂王乳的過程與企業化培育蜂王大致相同，把移好幼虫的王台放入巢內，巢內蜂王事先拿走

，於是羣蜂無首，工蜂急於擁立新王，或者老王力衰，欲立新王的衝動很強，均足以促使工蜂去培育人造王台內的幼虫，供應充足的蜂王乳。大量生產務求每框產量最高，更要最省時省力，按照有規律的移虫計畫，採收已知歸期的王台，簡化許多手續，以達到所希望的目標。

蜂王活動範圍被隔王板限制在底層育幼箱內，隔王板是不具幼虫的含蜜繼箱，繼箱的上面是另一充滿蜂蜜與幼虫的頂幼虫箱，蜜源逐漸缺乏時，應隨時準備加上存有蜂蜜的繼箱。

移好幼虫的王台直接放入頂幼虫箱，(先期的方法要準備分封箱始建王台)結果並不比用分封箱者差，既可除去準備分封箱的麻煩，又省時省力。流蜜將盡時，在頂幼虫箱

放入分離板飼糖器，餵飼糖漿，以收刺激工蜂餵飼幼虫的效果。

例行七、十天檢查蜂羣，調整幼虫巢脾，為求能有更多的年青幼蜂來飼育王台，隔王板下幼虫箱的幼虫框被提到頂箱的王台框旁，頂箱中已經羽化的空巢框重放入底下箱，讓蜂王產卵，如此循環不止，這些蜂羣雖歷經三個月，在生產蜜量上並無減少。

移虫工具要完善

移虫是採收蜂王乳中最煩人的工作，須將工蜂

再見，微粒子病 (大肚病)

蜜蜂病蟲害的剋星

蜂王寶

蜂王寶是美國雅培大藥廠的榮譽產品，藥已在世界各國養蜂國家暢銷多年，效果顯著，專治蜜蜂的微粒子病，同時能提高蜂王乳及蜂蜜的產量，增強蜂群的蜂勢。

請利用免費郵政劃撥114802號華欣貿易有限公司帳戶即寄

一次購買數	1-11瓶	12-59瓶	60瓶以上
每瓶價額	400元	380元	360元



美國雅培大藥廠出品
總代理 / 華欣貿易有限公司

台北市忠孝北路70號3樓 TEL: 5713286(9線)

集脾內的小幼虫移入王台內，移虫的工具須有完善的設計，使移出和放入幼虫都很容易，其端要稍寬，才能把幼虫底下的食物一齊帶上來，更要纖細的能滑到幼虫底下。如把三號的幼虫針端錘平，稍微彎曲，再用臘固定另一端在柄子上，移虫出來也很便利。

從工蜂房移取約十八、二十四時齡的幼虫到人造王台內，這些王台被固定在標準巢框釘上的三根橫樑上，每框共有四十、四十五個王台；爲了供應充分正確日齡的幼虫，用隔離柵限制蜂王在一空巢脾上，每兩天便換另一暗色的空巢脾，並取走羣內所有未封蓋的巢脾，以促使新孵出的幼虫得到充分的照料。

移虫時要有充足的照明，但在室外幼虫容易乾燥，又蜂場附近曝曬巢脾會引起盜蜂，因此移虫時仍以在室內較理想些，背向窗戶，或在背後裝設照明燈，讓光線照到幼虫脾上，用架子持住傾斜幼虫框四十五度，使蜂房內的幼虫盡入眼中，移取也很方便。

移虫之前，事先用純王乳或已稀釋的王乳弄濕王台內底，尤其第一次使用的王台，經此潤濕，可增進幼虫被接受。剛採完王乳的王台，內含少量王乳，即刻移虫再用，亦有驟效；若等待王乳乾化，效果盡失。

重覆使用的王台，比新用的王台被接受較多，王台的質料很重要，塑膠製王台和蜂臘滴製的王台效果却很好。

移好幼虫的王台框，放入蜂羣的速度應越快越好。

採收時間程序要適當

移好幼虫的王台框再放入採乳羣的頂層幼虫箱內，從第一天到第三天，每天放入一框，第四天時取出第一天放入的那框，它已經有三日齡，採其王乳，移好幼虫後再重新放回原處，第五天復取第二天移虫的王台框，循此次序進行，周而復始，每羣每天都有採集、移虫。每羣一直要照料三框（共計一二〇、一三五個王台），三框分別做上記號，以免混淆。

在蜂場附近移虫及採收王乳最便利，如果是在數個蜂場的地理位置，距各場有數哩，在分配時，必會產生其它問題，要特別小心。爲避免在運送時幼虫乾化，可用某種高濕度箱子，期保王台框相對濕度九五、一〇〇%之間，或在改裝成密封的鐵箱內放濕布亦可。王台內事先滴入稀釋的RJ亦可預防乾燥，在移虫後一、二小時內，要保持高濕度。如果在數個蜂場進行採王乳，最好有更多的王台框，以便能在各場中央的工作位置移好幼虫後，拿到蜂場交換，每場均以一次完成最好，可減少工時，因此可同時放入三片王台框，並同時取走，如果每天加一框取一框太麻煩，費時費力。

採收完後王台框如不再立刻移虫使用，應放到一蜂羣內讓蜂清理乾淨，否則附有一層乾燥的王乳，將來使用接受便差，已乾燥時，可把王台框浸入水桶內，清理便可加快。

在移虫後經三天取出的王台王乳量最多，帶回實驗室的王台用利刀片切去王台上多出的蠟，恰與王乳切齊，便於用鑷子取走幼虫，採收王乳，也能加快移虫的速度。

儲存過濾保持品質

王乳採收，可用直徑四分之一吋，長六、八吋玻璃管，一端塞上具有兩支小玻璃管的軟木塞，其一小管可插入王台內，另一小管接通真空泵浦；大管的他端用一剛好適合的塞子，即可把蜂王乳吸食，並毫不浪費的推出管外，便於管乳清出過濾及存藏。

新採的王乳應先過濾，因爲採集時會附帶許多小臘塊及幼虫生長時蛻下的表皮與碎片，一〇〇號網孔的尼龍布是過濾的好材料。

取走頂上的軟木塞，將濾好的王乳直接放入儲藏瓶內，一盞斯裝軟膏用瓶子相當合適，裝滿後立刻封緊。

採集後，王乳要盡快放入冰箱，溫度在二度C左右可存放一年以上，在很低溫度下十八度C下，數年內仍不變質。經冷凍乾燥成粉者，可放數年仍保持生物學的活性。

在室溫下存放的王乳變質很快，經數星期或一個月即變成黃褐色，放出強烈氣味，可能因爲其中蛋白質被分解所致。

王乳內含數種有機酸，它們在二、四度C時，易生結晶，使王乳中現出許多小顆粒，此結晶物能經加溫（不得超過四十九度C）後分解消失，加溫時應充分攪拌，這些結晶的形成是王乳貯存的特殊現象。

實際經驗最重要

移虫後三天，所採蜂王乳量有絕對的加多，蜂王乳每日平均每人可採到四、五箱，約可收集三十公克，一季內一箱可採到半公斤左右。

生產王乳爲很特殊的技術，必須先全盤了解蜜蜂及其行爲，再有實際採收經驗最重要。



椴樹下的蜂箱