

蜂華再現

—2006 年全國蜂蜜評鑑比賽

「嗡嗡嗡，嗡嗡嗡，大家一起勤做工；來匆匆，去匆匆，做工興味濃。…」一首朗朗上口的兒歌，將勤勞的小蜜蜂工作情形詳實記載。2006 年全國蜂蜜評鑑比賽於 6 月 2 日在苗栗區農業改良場舉行，計選出冠軍陳麗湫蜂農，亞軍為潘秋訪，季軍為李全洪，另特優 32 名及優等 22 名。

國產蜂蜜有保障

蜂蜜是蜜蜂採集植物上的花蜜，經過咽投腺分泌釀製而成的甜蜜物質，成分有果糖、葡萄糖、微量維生素、礦物質及酵素等，可被人體直接吸收，是珍貴的天然食品。為確保品質，提升產品形象，今年全國國產龍眼蜂蜜評鑑比賽，由農委會農糧署輔導，苗栗區農業改良場主辦，台灣養蜂協會協辦。

苗栗區農業改良場場長侯鳳舞表示，今年計有 87 件蜂蜜參加，初評先以儀器先進行藥物殘留及 CNS 國家標準成分檢測，經篩選後有 61 件進入複評；複評作業則邀請國內養蜂學者專家進行感官品評。由於複評參賽蜂蜜品質優良，競爭激



冠軍蜂蜜

烈，分數差異極微，最後選出冠軍為彰化市臺灣養蜂協會會員陳麗湫蜂農榮獲，亞軍為屏東縣萬巒鄉養蜂產銷班潘秋訪，季軍為台東縣台東地區養蜂產銷班李全洪，另特優 32 名及優等 22 名。

真假蜂蜜比一比

農委會副主委胡富雄說，台灣地處亞熱帶地區，植物四季生長繁茂，種類繁多，造就養蜂產業的發展；惟站在養蜂的立場，國內之主要蜜源植物為龍眼及荔枝，其開花期在 3 - 5 月間，其他時期主要花粉來源是 1 - 3 月的油菜花，5 - 6 月的雜花及 10 月 - 翌年 2 月的茶花。由於龍眼及荔枝的蜜源期短，且又適逢梅雨季節，使得蜂蜜產量不穩定，以致有不肖商人常以低價的合成蜜冒充，使消費者對國產蜂蜜無信心，嚴重影響蜂農收益。

台灣養蜂協會理事長江煥彬說，要分辨真假蜜就是在選購時，注意蜂蜜的顏色，因為純正的蜂蜜含有礦物質、維生素，所以顏色是透明中帶點渾沌，如果顏



冠軍陳麗湫 (中) 與亞軍潘秋訪 (左)，季軍李全洪合影

色過於透明清澈，就必須加以注意了。另外真蜜聞起來會有天然果香味，而假蜜通常是由果糖、麥芽糖、焦糖漿、香料等加以渾合而成，只有糖水味。

冠軍蜂蜜郵局買

今年標得冠軍蜂蜜的「情人蜂蜜」股份有限公司黃清楊總經理表示，台灣純正蜂蜜深受消費者喜歡，透過評鑑制度建立良好而穩定的品質，更可以保障蜂蜜品質，讓全國民眾都有機會品嚐到最優

質的好蜂蜜。對於「量少、質精」的冠軍蜂蜜，奇貨可居，他說，該公司將透過全國郵局通路與網路商城 (<http://postmall.post.gov.tw>) 限量銷售，相信推出後一定會受到熱烈的迴響。

另外，苗栗區農改場吳登楨課長表示，消費者如欲購買優質純正蜂蜜可上網站 (<http://www.mdais.gov.tw>) 查詢國內各地養蜂產銷班參加今年度比賽得獎蜂農名單，歡迎各界人士踴躍選購國產優質龍眼蜂蜜。🍯

結晶蜂蜜 · 口味多元 安全無虞 · 值得品嚐

農委會苗栗區農業改良場成功利用蜂蜜特有的物理結晶現象，研發出像油脂般細緻的結晶蜂蜜，風味更為香甜，值得消費者來品嚐。

「蜂蜜出現結晶，就是假蜂蜜？」針對這點，苗栗農改場課長吳登楨表示，其實不然。他指出國產蜂蜜除了純龍眼蜜以外，其他的蜂蜜在常溫下呈現透明或半透明黏稠狀液體，但是在低溫 20℃ 以下的環境，蜂蜜中的葡萄糖便會逐漸析出，產生結晶沉積在底層。由於結晶的顆粒粗，軟硬度亦無法控制，所以品質和風味都欠佳。



液體狀蜂蜜結晶屬於正常現象



結晶蜂蜜

結晶蜂蜜 · 值得您品嚐

苗栗區農業改良場利用蜂蜜特有物理結晶現象，在不添加任何化學或生化藥物情況下，以人為控制水分及低溫誘導，使蜂蜜在 3 - 5 天內完全成為油脂狀細緻的結晶蜂蜜，風味有別於市售液體蜂蜜，香甜滑潤，入口即化。

結晶蜂蜜是歐美各國常見的蜂蜜形態，常塗抹在麵包、餅乾上食用。苗栗區農業改良場為宣導蜂蜜食用方式的多樣化，還添加各種保健材料，如綠茶粉、香草粉、花粉、芝麻、芥末等，增加風味多樣性，藉以提高蜂蜜的利用價值及消費量，增加養蜂的收益。🍯

(圖片由苗栗區農業改良場提供)