

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)