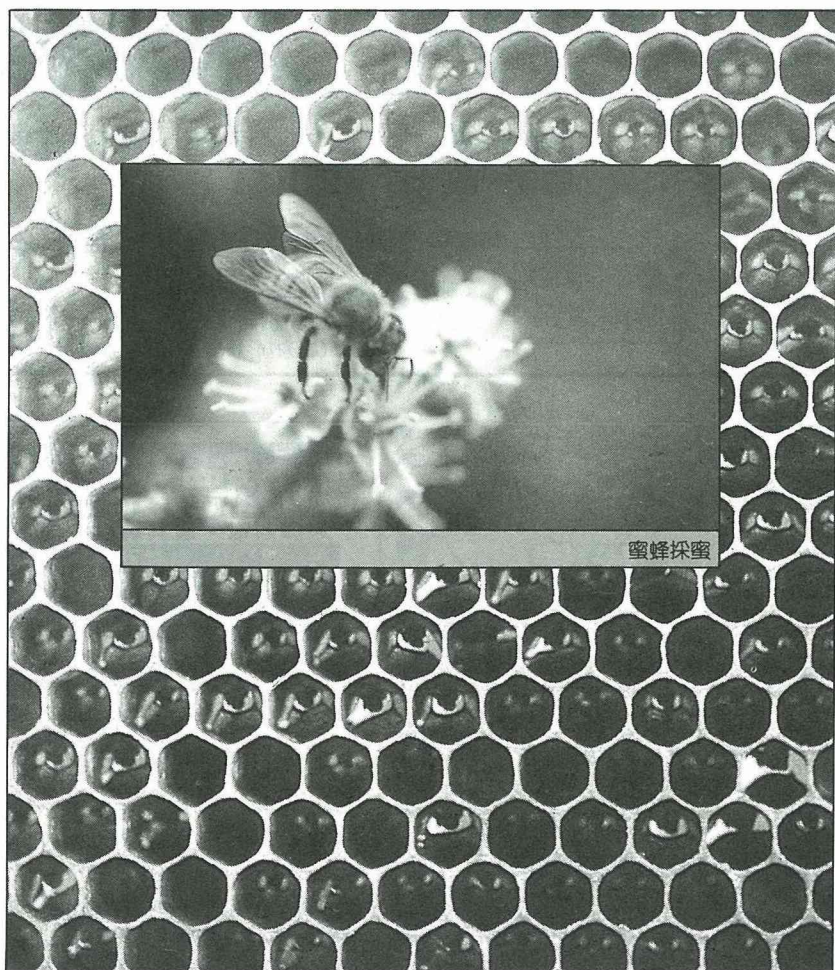


蜂產品令人刮目相看

要釀製 1 公斤蜂蜜
一隻蜜蜂必須經過
75,000~100,000 次的採蜜活動，
飛行 36~45 萬公里，
相當於繞行地球 8.5~11 圈才行
蜂產品的形成，並不容易！



蜜蜂採蜜

正待採蜜的蜂巢

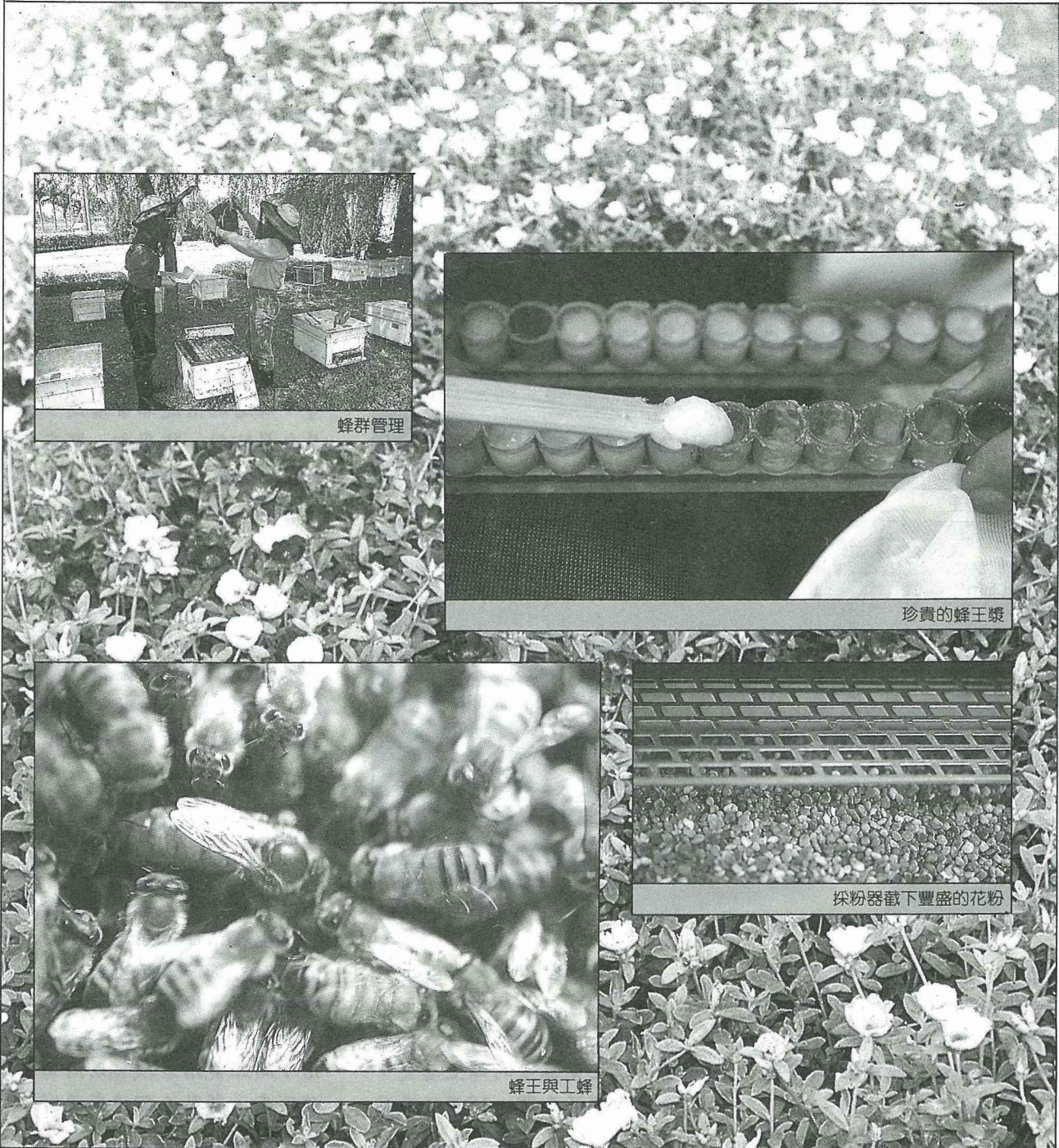
蜜蜂是一種有益又有趣的昆蟲，與人類的關係更是密不可分，一個蜂群社會（通常是由數千到數萬隻蜂組成）就能夠製造近 10 種天然蜂產品，而以此衍生加工的蜂製品就更多了。當我們感到悶熱口渴時，喝一杯冰蜂蜜水，立刻暑氣全消；蜂蜜是我們最熟悉的一種蜂產品，至於其他蜂產品，你還知道那些？請看下文。

天然的蜂產品

。蜂蜜：蜂蜜來自蜂巢，蜂巢中蜜則靠外勤工蜂採集蜜液，與內勤工蜂合力釀製而成。在採蜜季節，蜜蜂每天平均要外出 10 次，每次探訪幾十、甚至幾百朵花，才能採回 200 毫克左右的花蜜。有人以蜜蜂每次採集飛行 3 公里，僅得 40 毫克花蜜計算，得知釀製 1 公斤蜂蜜，必須經過 75,000~100,000 次的採蜜活動，飛行 36~45 萬公里，相當於繞行地球 8.5~11 圈才行。

蜂蜜除水分外，含豐富醣類、礦物質、維他命、胺基酸等，由於具有甜美的芳香物質，甚受人喜愛，除了用冷開水稀釋飲用，還可作蜂蜜果醬、蜂蜜蜜餞、蜂蜜蛋糕、蜂蜜汽水...等，喝酒時，在酒裡滴入蜂蜜可使酒性緩和；冰牛奶加點蜂蜜，更增營養。

。蜂王漿：新鮮王漿為一粘稠的漿狀物，有光澤感，呈乳白、淡黃或微紅等色，顏色差別除了和工蜂飼料及蜜源色素有關以外，也受工蜂日齡以及貯存時間影響。



蜂王漿的化學成分極為複雜，新鮮王漿一般含水 64.5 ~ 68.5 %、蛋白質 12~14%、碳水化合物 13%、脂類 6 %、灰分 0.4 ~ 2 %、未確定物質 2.84 ~ 3 % 以及豐富的維他命 B 群。蜂王漿是極不穩定的天然產物，必須在低溫狀態

保存，一般在 - 2℃ 的冰箱中可保存一年。

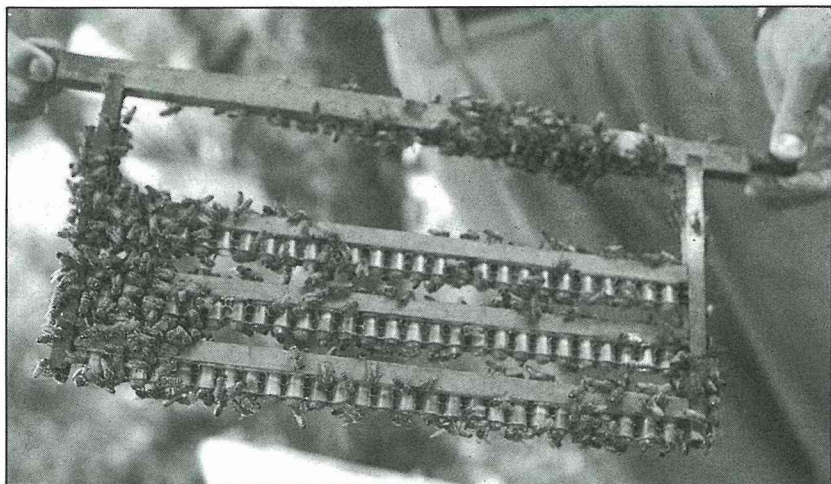
。花粉：一朵花的花蕊成熟後，開裂散出的粉狀物就是花粉。蜂花粉是蜂群主要的蛋白質來源，一隻外出採集的蜜蜂，每次僅能帶回約 7.57 毫克的兩個花粉團。所以，1 公

斤花粉，必須經過 66,666 次 / 隻的採集才能得到，真是得來不易。

花粉的成份，因植物種類不同差異很大。一般成熟的活性花粉含：水分 3~15%，蛋白質 10~35%，澱粉 3~8 %，脂質 3~50%，以及多種維



產卵後的蜂王



蜂王漿是以人造王台騙取工蜂的奉獻

他命、色素及其他物質，營養價值相當高。近代的研究則證明，花粉對人體組織細胞的生長和修復能提供奇妙的調節及保健作用。

。蜂膠：是蜜蜂採集植物幼芽和樹幹上的樹脂，再混入其上顎腺分泌物和蜂腊等而成，為具芳香氣味的一種膠狀固體。由於經研究證明，它具有抗菌、消炎、止癢、麻醉和促進組織再生等功效，所以已被利用為畜牧獸醫、植物保護、水產加工、食品和化妝品等方面的珍貴原料。

。蜂幼虫：蜜蜂幼虫也叫“蜂子”。目前利用的，主要是蜂王幼虫和雄蜂幼虫或蛹兩種。以王漿為食的蜂王幼虫，含有豐富蛋白質、16種胺基酸、多種維他命、脂肪、膽鹼類、激素和酵素等，其化學成分和王漿接近。常被養蜂人家挑出丟棄的雄蜂幼虫和蛹，營養成分也極豐富，均可加工製成美味可口的食品或滋補品。雄蜂蛹可煎、炸、炒、蒸、味道都十分鮮美。商品化的雄蜂蛹，一般以製成塩水型或紅燒罐頭為主。

。蜂毒：蜂毒是蜜蜂毒囊分泌的微黃色透明液體。略帶苦味，有揮發性。有關蜂毒詳細介紹，請看75頁專文。

。蜂蜡：蜂蜡是約兩週齡工蜂蜡腺所分泌，用以建造蜂房的脂肪性物質。蜂蜡是蜜蜂重要產物之一，它的主要成分是高級脂肪酸與高級一元醇合成的酯、少量色素和芳香物質等。蜂蜡的用途非常廣泛，如作金屬防銹、防腐劑、膠布、栓劑、假牙、病理模型，也可做口紅、營養霜、髮腊等。

加工的蜂產製品

以天然蜂產品為主要原料，所加工製成的各種製品則更是不勝枚舉，如蜂王精、蜂蜜酒、蜂蜜醋、花粉酥糖、花粉餅乾、蜂蛹罐頭、巢脾浸膏、蜂蜜蛋糕、蜂毒針劑…等。

吃出健康來

不論天然蜂產品或蜂產製品，其成分均相當複雜，含有多種生理活性很強的物質。它們不但有調節人體生理機能、增強體質、振奮精神、迅速消除疲勞以及美容、抗衰老等作用；而且能治療或輔助治療多種頑疾，幫助人們追求夢寐以求的健康長壽。

由於蜂產品，對某些疾病確有卓著的療效，因此已引起世界各國學者重視，近年來紛紛從養蜂學、化學、植物學、藥理學、醫學和臨床應用等方面進行大量研究，使蜂產品不僅在人體保健上的地位，愈形重要，而且成為與人類日常生活息息相關的重要產品。 ◆