

## 低溫蜂蜜濃縮機提昇蜂蜜品質

苗栗區農業改良場 吳瑾谷

頭份鎮農會推廣股 蕭鎮林

蜂蜜的產期大抵集中在每年的三月底至五月中。三月底至四月初產出主要為荔枝蜜，四月中至四月底以龍眼蜜為主，五月後生產的大部份屬雜花蜜。蜜蜂採回之花蜜在蜂巢中，經蜜蜂翅膀搗動空氣排除多餘水份，含量在 20%以下不經脫水濃縮處理可保持一年以上。

蜂農為爭取在花期能採收到大量的蜜，會在蜂箱放好後三天左右，進行搖蜜一次，一般而言，龍眼蜜含水量約為 23-24%，荔枝蜜、柑桔蜜和文旦蜜含水量常超過 25%，若逢陰天或雨季，含水量更高。蜂農採回的蜜需經 80 左右濃縮攪拌處理，使水份含量降低至 20%，以利存放。濃縮過程中需密切注意攪拌的速度和濃縮機的溫度，溫度太高或攪動太慢會產生糖焦，影響蜂蜜風味，過度濃縮容易產生結晶蜜。

苗栗縣頭份鎮農會輔導 16 個養蜂農家，蜂產品品質深受消費者肯定。為方便苗栗以北地區蜂農濃縮蜂蜜和節省成本，該農會斥資配合執行農委會九十二年「營造優質產銷環境」計畫，設置真空低溫蜂蜜濃縮機組，以提高蜂蜜濃縮效率及品質。

此真空低溫蜂蜜濃縮機組採真空低溫流動循環式濃縮蜂蜜，溫度控制在 60 以下，能保有蜂蜜特有的香氣，套管採用奈米光觸媒環境殺菌及高頻光譜射線殺菌，確保蜂蜜品質。經過此套設備濃縮處理後的蜂蜜品質優於傳統，更能提升產品的價格。頭份鎮農會本於服務蜂農的熱忱和提升國產蜂蜜品質的使命，將給與國內蜂農優惠價格，並於盛產期全天無休配合進行蜂蜜濃縮。