

蜂蜜的採收與保鮮

張世揚

一、蜂蜜的生產與採收

每年春暖花開，正是蜜蜂採蜜季節，本省最主要蜜源植物為荔枝與龍眼，其次為柑桔、烏臼、蒲姜等，荔枝開花在南部於三月上旬，中北部蜂農擁往採集，首期蜂蜜呈現淺黃色，也很濃厚，可能摻留冬期所留下的糖漿，及至中旬即可採收純正荔枝蜜，亦為淺黃色，此種純荔枝蜜，若遇低溫或寒流峰面掃過，可能立即表現結晶現象，結晶之蜜對蜂農而言，最感麻煩，以其銷售不易，被認為是餵糖的假蜜；在分裝上不易處理，購買者亦感不便，讓蜂農感到無限困擾，壟售荔枝蜜，價格不及龍眼蜜的一半，解決結晶問題刻不容緩。

三月中旬以後，南部龍眼花開始綻放，如在荔枝、龍眼一交錯花期在中部地區可延至 4 月中旬，造成省產蜂蜜有極高比例的結晶傾向。

由於 4 月是省養蜂最重要的採蜜月份，當月的溫度、濕度、雨量及風力等氣象因素，無不影響蜂蜜的產量與品質。而 4 月正是氣候最不穩定的月份，氣候的晴雨變化，表現蜂農的臉上。

多雨又潮濕的氣候，迫使蜂農只要遇到蜜就採收，不能等到蜂蜜成熟才收成。通常蜜脾上封蓋的巢房超過三分之二才算成熟，蜂蜜的濃度很高，水分含量低於 20%。不成熟的蜂蜜很稀淡，宛如流水，水分有時竟高達 28%。

我們推薦繼箱式飼養，因為單箱式採蜜，每次採蜜都破壞原蜂群穩定的結構，連同幼蟲、蛹片採收時，迅速的離心力，很有可能傷及軟弱的幼蟲及蛹，將來的成蜂既已受傷，即無採蜜能力，如遇較長流蜜期，由於缺乏後來的採蜜蜂，採蜜量勢必強烈銳減，損失不貲。繼箱的優點在於採蜜時，蜂群所受干擾減至最低，由於蜜蜂有往上貯蜜的習性，採收繼箱內蜂蜜，相當純淨，幼蟲及蛹留於底箱內，絲毫不受干擾，也無任何損傷，可以陸續羽化為成蜂，源源不斷補充採蜜蜂，投入採蜜行列，增加產蜜量。未來蜂農平均年齡漸增，雇請採蜜工人日益困難；繼箱式採蜜，使養蜂者可以自行決定採蜜時間，逐箱帶回家慢慢搖蜜，對繼箱的額外投資，未來即可呈現其價值。

蜂蜜本身是一種高糖濃度的液體，經常出現過飽和狀態，成熟蜂蜜濃度極高，為高張性，各種細菌、黴菌均無法分裂生殖，因此成熟的純蜜就是最佳保鮮方法。

當蜂蜜內含水量超過 18 % 時，耐糖性酵母菌即表現出裂解糖分的能力，省產蜂蜜含水量普遍偏高，採回之蜜不久即出現大量氣泡，肇因於酵母菌的發酵作用，產生二氧化碳及酒精。為保持蜂蜜免於變質，進行濃縮確有必要，本場業與

廠商開發不同型式濃縮機，不久即可推介蜂農利用。

蜂蜜保鮮的另一方式為冷藏，將新鮮蜂蜜移入攝氏 5 度冷藏庫，即可保鮮多年，此一溫度下，蜂蜜的濃稠度大為提高，細菌、黴菌和酵母菌無法活動，不致影響蜂蜜成分，但額外的冷藏庫投資，或投資冷藏庫的資金較高，不易被蜂農所接納。