

◆比較蜂王體重、卵巢重與微卵管數量

蜂王生理指數	蜂王		
	未交尾	人工授精	自然交尾
體重(mg)	151.1 ± 18.3 ^x c (n = 42)	206.3 ± 5.7 b (n = 18)	254.6 ± 6.1 a (n = 19)
卵巢重(mg)	5.4 ± 0.0 c (n = 6)	46.6 ± 0.0 b (n = 6)	76.8 ± 0.0 a (n = 3)
微卵管數量	192.3 ± 16.2 a (n = 6)	193.2 ± 21.5 a (n = 6)	204.0 ± 6.2 a (n = 3)

^x 平均值 ± 標準誤差。平均值利用 Fisher 的最小顯著差異性測驗 (LSD test) 進行統計分析，在 5% 顯著水準下未達顯著差異者以相同英文字母表示

固化蜂蜜技術之研究

為克服蜂蜜中蜜晶自然沉澱使蜂蜜結晶口感粗糙與不便取用等缺點，本場利用蜂蜜中葡萄糖在低溫環境容易結晶的理化現象，開發出固化蜂蜜技術。本技術製程僅需 3 天，適用於各種蜂蜜，處理完成的蜂蜜經過品質檢驗，其中代表新鮮度指標的羥甲基糠醛 (HMF) 與處理前一致可維持在國家標準 40 mg/kg 以下，澱粉酶活性與處理前無明顯變化，符合 CNS1305 國家標準 8 Schade units 以上，顯示製程不影響蜂蜜新鮮度與品質。此外，處理過程保有蜂蜜原色，蜂蜜風味更加濃郁。固化蜂蜜另一項特色是質地隨溫度改變，在低溫質地堅硬可利用模具將蜂蜜塑型，但仍可溶解於水中，可應用於料理造型擺飾與增添蜂蜜香甜味；在室溫質地柔軟極具有黏性，可代替麥芽糖作為黏附食材的甜餡料，本技術可延伸製作多元蜂蜜產品供消費者選擇，並能增加易結晶特色蜂蜜產值。



▲固化蜂蜜能塑造各式趣味造型，可製成蜜心麻糬、蜜心餅乾等多樣化產品