

蜂蜜結晶的自然現象及處理方法

文、圖/黃子豪

蜂蜜的醣類成分主要為單醣類的葡萄糖和果糖，兩種單醣比例影響蜂蜜是否易於結晶，果糖比例高者如龍眼蜜，不易產生結晶，而葡萄糖比例高者如荔枝蜜、百花蜜等，在水分含量低、氣溫低於攝氏13°C時，葡萄糖容易形成晶體。蜂蜜結晶為自然現象，結晶蜜仍保有營養成分，消費者可放心食用。當蜂蜜結晶後，可透過加熱處理，使固態的結晶蜜回融為液態，但如操作方式不當，可能使蜂蜜變質。

簡單處理結晶蜜可參考以下三種方式：

(一) 溫水浴：將450公克完全結晶的蜂蜜密封於玻璃瓶後放入溫水浴中，溫度維持在50°C，約90分鐘可完全回融。此方式最為簡便，缺點為耗時較長。

(二) 超音波溫水浴：將450公克完全結晶的蜂蜜密封於玻璃瓶後放入超音波清洗機（頻率28khz

，功率600W）水浴中，水溫維持在50°C，約50分鐘可完全回融。水浴加上超音波振動，使蜂蜜晶體接觸熱更快速，可縮短水浴時間。

(三) 微波爐加熱：將450公克完全結晶的蜂蜜放入玻璃瓶後以微波爐加熱，以解凍火力（270W），每次加熱1分鐘後取出搖晃數次再加熱1分鐘，約反覆4次可完全回融，回融時的蜂

蜜溫度約為52°C。此方式耗時最短，但操作繁瑣，且不易控制溫度，加熱過頭會導致蜂蜜變質，適合單次小量的蜂蜜使用。

上述3種方式處理前後之蜂蜜品質經檢驗其澱粉、活性及羥甲基糠醛含量未有顯著差異，結晶蜜以正確加熱方式回融可維持品質。蜂農及消費者可依據自身需求選擇，以不影響品質的原則下回融結晶蜜。



結晶蜂蜜為自然現象，不影響蜂蜜營養成分。



經正確加熱處理過後之蜂蜜回融為液態，蜂蜜品質無變化。