

## **Kristallisation von Honig**

Nur naturbelassener, unbehandelter Honig kristallisiert d.h. in kandiertem Honig sind alle natürlichen und wertvollen Bestandteile vollständig erhalten.

Honig besteht überwiegend aus den Einfachzuckern – Glucose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker). Die Kristallisation, ein physikalisches Phänomen, tritt je nach Honigsorte früher oder später ein und wird im wesentlichen durch das Mengenverhältnis und das Spektrum der beiden Einfachzucker sowie den Gehalt von Kristallisationskeimen (Pollen) bestimmt. Honige mit einem hohen Traubenzuckergehalt (z.Bsp. Raps-, Sonnenblumen-, Obstblütenhonig) kristallisieren rascher, als jene mit einem hohen Fruchtzuckeranteil (z.Bsp. Waldhonig). Das Kristallisationsverhalten eines Honigs wird aber auch vom Wassergehalt und der Lagertemperatur beeinflusst.

Kandierter Honig kann wieder verflüssigt werden - darf jedoch, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten, nur bis 45° C erwärmt werden.

Frost schadet dem Honig nicht. Honig tiefgefroren bleibt flüssig.

Bienenzucht- und Lehrstation  
CARNICA SINGER  
A-3251 Purgstall an der Erlauf