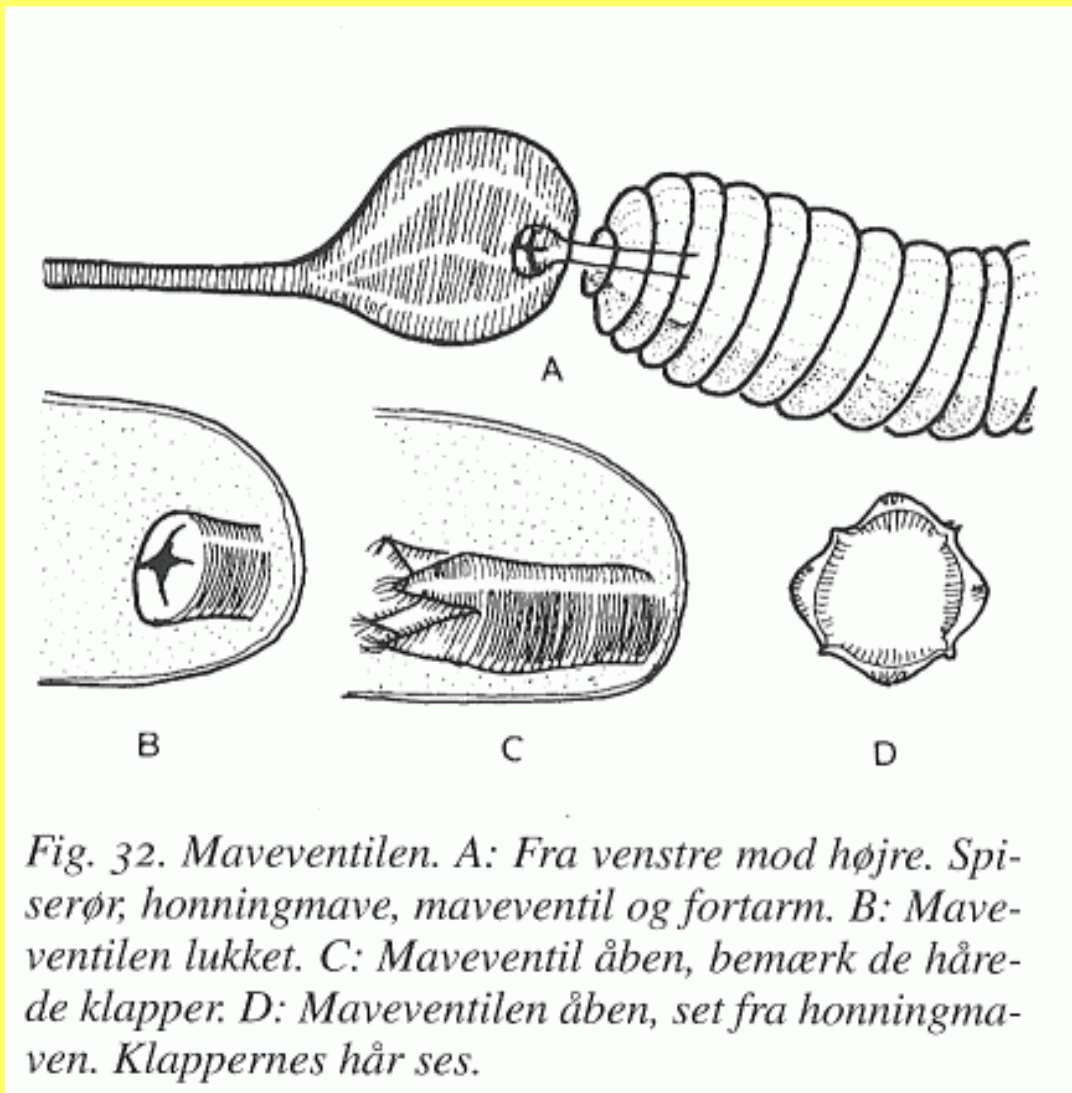


Honningmavens ventil



*Fig. 32. Maveventilen. A: Fra venstre mod højre. Spi-
serør, honningmave, maveventil og fortarm. B: Mave-
ventilen lukket. C: Maveventil åben, bemærk de håre-
de klapper. D: Maveventilen åben, set fra honningma-
ven. Klappernes hår ses.*

Honningens sammensætning

Druesukker: (Glukose)	Får honningen til at krystallisere Vanskelig opløselig i vand
Frugtsukker: (Fruktose)	Hindrer krystallisering Let opløselig i vand
Kolloider: (Proteinart)	Gør lynghonning sej (Honningløsner skal bruges ved slyngning)
Melezitose: krystallisere.	Får skovhonning til at Cementhonning
Inhibiner: bakterier	Hæmmende stoffer mod og svamp
(Bla. brintoverilte)	
Honning:	Hygroskopisk, d.v.s opsuger vanddampe og dufte
HMF:	Hydroxymethylfurfural



Krystalliseringsprocessen

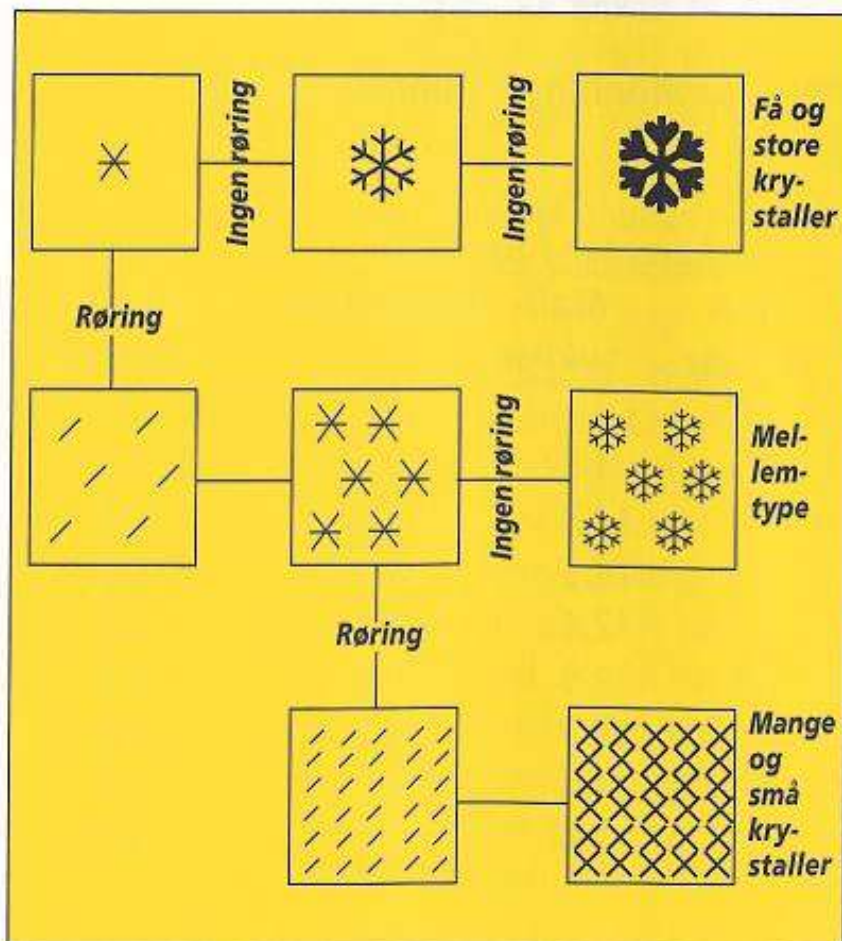


Foto: Ole Andersen

Vandindhold i honning

Relativ Vandindhold fugtighed i honning

%	%
50	15,9
55	16,8
60	18,3
65	20,9
70	24,2
75	28,3
80	33,1

Table 3. Tilnærmede værdier for vandindhold i honning ved ligevægt med forskellige luftfugtigheder. Kilde Eva Crane: Honey a Comprehensive Survey.

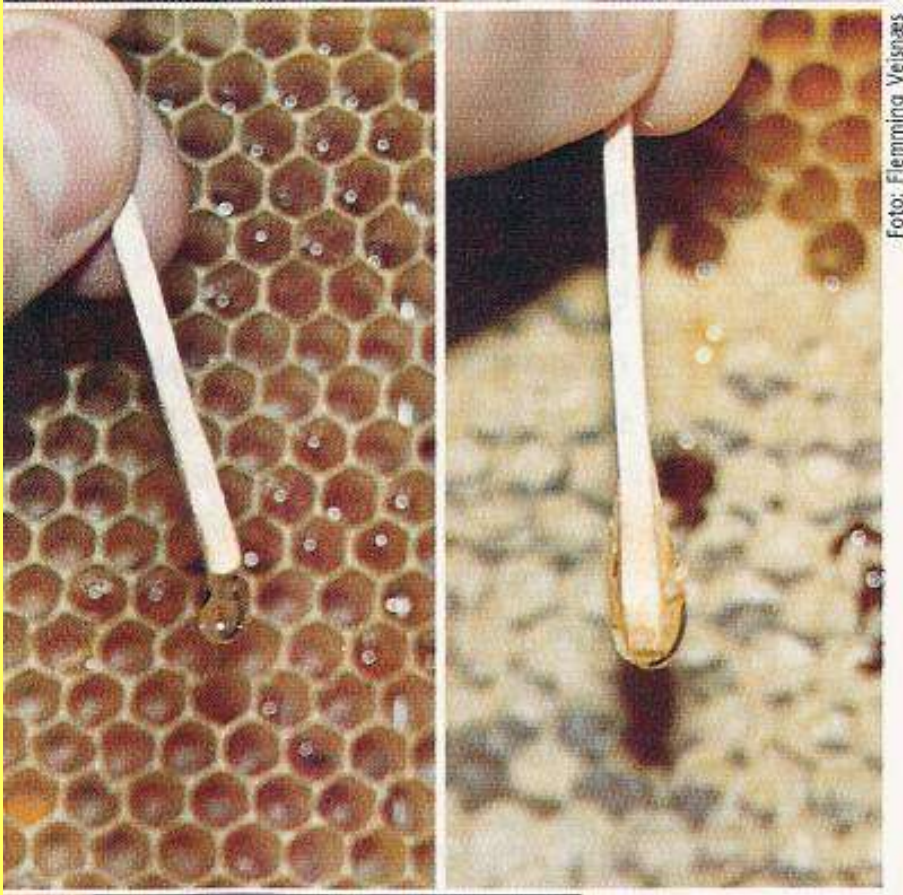


Honninghøsten



Foto: Erlina Beck

Tændstikprøven



Tappetidspunkt ?



foto: ADIZ



foto: Erling Beck

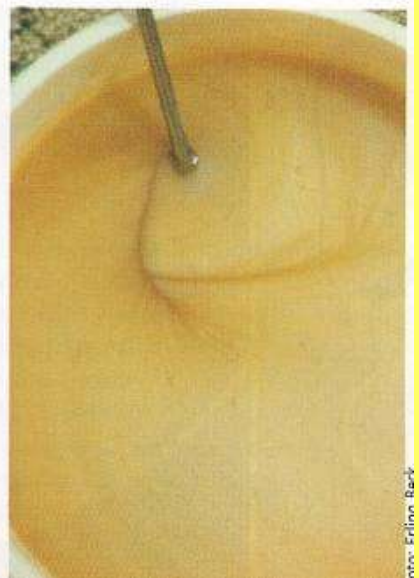


foto: Erling Beck