|  |
| --- |
| Lesbrief **Is alle honing wel zo zuiver……** |

  
Om natuurzuivere honing te produceren, moet de honing na het oogstproces zonder enige verhitting en toevoeging in de verpakking belanden.   
  
Honing mag onder de naam ‘honing’ verkocht worden wanneer het suikergehalte minstens 80% is en het vochtgehalte niet meer dan 20% is. Dan pas spreek je over zuivere honing. Wijkt de honing van deze waarden af, dan is de honing onzuiver.

**Doel van de les:**

1. Kwaliteit bepalen op basis van testjes

**Aan het einde van de les.**

1. Kun je verschillende testmethoden correct uitvoeren
2. Kun je op basis van je testuitslagen een conclusie trekken
3. Kun je bepalen of de geteste honing zuiver is

**De opdracht:**

Er zijn verschillende manieren om aan te tonen of honing zuiver of onzuiver is. Jij gaat drie verschillende manieren uittesten op honing. Noteer bij de test je uitkomst, deze heb je straks nodig om een conclusie te kunnen trekken.

**Test 1:**

Het suikergehalte is te testen met een refractometer. Deze meter laat het percentage

opgeloste suiker in vloeistof zien. Dit percentage opgeloste suiker heet graden Brix

(°Brix). Het resterende percentage tot 100% is het percentage vocht in de honing.

Hoe lager het percentage vocht hoe zuiverder je honing is.

*Noteer hier het percentage dat je gevonden hebt:……………………………………*

**Test 2:**

Natuurzuivere honing is redelijk stroperig en heeft een hoge hardheid. De honing zal

niet snel uit elkaar vallen.

Wanneer je een kneep of theelepel natuurzuivere honing op een bordje met een laagje koud water laat vallen, zinkt de honing direct tot op het

bord.

Wanneer je het water een beetje rond laat gaan over de honing, drijft de honing

niet uit elkaar en mixt de honing niet met water. De honing blijft als het ware als een

plakkaat op het bord liggen.

Drijft de honing wel uit elkaar, dan heb je te maken met onzuivere honing.

Heb je te maken met zuivere of onzuivere honing?

*Noteer hier je antwoord:………………………………………………*

**Test 3:**

Een kneep of theelepel natuurzuivere honing zal ook nauwelijks door een katoenen

theedoek zakken. De honing blijft er als een druppel op liggen.

Ligt de honing er na een minuut nog zo, dan is het zeker natuurzuivere honing.

Heb je te maken met zuivere of onzuivere honing?

*Noteer hier je antwoord:………………………………………………*

Natuurzuivere honing kun je onder vele namen terugvinden, afhankelijk van de plant

waar de bijen hun nectar vandaan hebben: lindehoning, heidehoning, rozenhoning,

klaverhoning, tijmhoning en ga zo maar door.

**Conclusie:**

Je hebt honing getest op zuiverheid.

Wat is je conclusie over de zuiverheid van de honing die jij getest hebt?

Leg uit waarom je die conclusie trekt.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………