

Opbevaring af honning

Honning er et unikt naturprodukt, som har en række værdifulde indholdsstoffer – herunder adskillige enzymer. Opbevares honningen korrekt, bibeholdes kvaliteten.

Honning er ikke steril, den kommer fra naturen. Derfor indeholder al honning gærceller. Disse gærceller stammer blandt andet fra de blomster, som byen har hentet nektar i. Opbevares honning forkert er der risiko for at gærcellerne opformerer, og honningen vil begynde at gære.

- **Honning opbevares ved temperaturer under 11 grader**, det optimale er 8-10 grader. Ved temperaturer under 11 grader vil de naturlige gærceller ikke kunne formere sig.
- **Honning skal opbevares tørt**. Honning er hygroskopisk, hvilket betyder, at den kan suge fugt i luften til sig. Det sker hvis den relative luftfugtighed er over 50-60%. Optager honningen vand er der risiko for, at den begynder at gære.
- **Honning opbevares mørkt**. Honningen indeholder værdifulde enzymer, men disse nedbrydes af lys. Derfor skal honning helst stå mørkt.
- **Honningen opbevares i tætsluttende emballage**. Honning kan optage smag fra omgivelserne. Dufte og aromastoffer fra omgivelserne undgås bedst ved at holde emballagen lukket. Især ved opbevaring sammen med fødevarer der har kraftig duft (f.eks. løg, røgvarer, fisk m.m.) er der fare for smagsødelæggelse.

Opbevares den gode honning under korrekte forhold, så kan den holde i flere år uden at der sker kvalitetsforringelse.