百花蜜 1000g 宝清东北黑蜂

产品名称	百花蜜 1000g 宝清东北黑蜂
公司名称	天津市宝清盛东北黑蜂专营店
价格	70.00/瓶
规格参数	品牌:宝清东北黑蜂 卫生许可证:宝卫食字【2005】第0137号
公司地址	中国 天津市河北区 天津市河北区榆关道山海花园5--17--101
联系电话	086 022 58363256 15122038543

产品详情

品牌	宝清东北黑蜂	卫生许可证	宝卫食字【2005】第0137号
产品标准号	Q/BML005-2009[符合18796标准]	净重	1000（g）
保质期	24（个月）	纯度	100（%）
等级	一级品	水份含量≤	14（%）
生产厂家	黑龙江密林东北黑蜂有限责任公司	原产地	黑龙江

采于百花丛中，汇百花之精华，集百花之大全。清香甜润，营养滋补，具蜂蜜之清热、补中，解毒、润燥、收敛等功效，是传统蜂蜜品种。百花蜜：色泽深，是多种花蜜的混合蜂蜜，味甜，具有天然蜜的香气，，一般有5～6种以上花。

【功 效】清香甜润，营养滋补，具蜂蜜之清热、补中，解毒、润燥、收敛等功效，

【食用方法】温开水（40度左右为宜）冲服或直接食用，也可拌牛奶或涂于面包食用。

【贮存方法】常温密封保存即可 最好放冰箱冷藏！

蜂蜜结晶是物理特性 蜂蜜为什么会结晶？首先要了解蜂蜜的基本成份，蜂蜜含有多种营养成分，糖份约占总物质80%，其中果糖和葡萄糖过饱和溶液占总糖量85-95%，蔗糖占5%左右。由于葡萄糖具有容易结晶的特性，因此分离出来的蜂蜜，在较低的温度下（0-14度）放置一段时间，葡萄糖就会逐渐结晶，所以蜂蜜结晶实际上是蜂蜜中葡萄糖引起的，这主要取决于蜂蜜中葡萄糖和果糖(不易结晶)之间的比例，即葡萄糖占还原糖的百分比例。一般来说，当葡萄糖与果糖含量相等 1：1 结晶缓慢；当比例为 1：2 时，一般不出现结晶；当比例为1：0.9时，即葡萄糖含量高于果糖含量时，温度适宜时结晶就很快现。葡萄糖与果糖的比例约为 2：3 就不容易结晶；蜂蜜结晶是在食用蜂蜜过程中经常遇到的一个问题，随着时

间的延长及气温的变化，特别是冬季蜂蜜往往会从液态变为结晶状态，颜色由深变浅，大多蜜种结晶后呈乳白色或白色，细腻或粗糙的半透明晶体。蜂蜜的这种变化常常引起一些人的误解，认为这是由于蜂蜜掺入白糖而造成的。其实这是蜂蜜的自然物理变化，并不是掺糖的结果。 蜂蜜结晶的速度与其所含葡萄糖结晶核、温度、水分和蜜源有关。蜂蜜中葡萄糖结晶核非常细小，还有存在于蜂蜜中过的花粉粒，在一定条件下，蜂蜜中的葡萄糖就围绕这些细小的晶核长大结晶。蜂蜜中含有的结晶核越多，结晶的速度就越快。蜂蜜结晶速度的快慢还受温度的影响，在13-14℃时最容易结晶。若低于此温度，由于蜂蜜的黏稠度提高，致使蜂蜜结晶迟缓；若高于此温度，由于提高了糖的溶解度，从而减少了溶液的过饱和程度，也使结晶变慢。此外，全部结晶的蜂蜜，一般含水量较低，含水量多的未成熟蜂蜜，由于溶液的过饱和程度降低，结晶速度也会变慢或不能全部结晶。总之，蜂蜜结晶是一种物理变化现象，和水结冰一样的道理其化学成分、营养价值都未发生变化，不会影响蜂蜜的质量。结晶的晶体是葡萄糖，并非蜂蜜中掺人了白糖。其实，真正掺入白糖的蜂蜜不易发生结晶现象，易于结晶的蜂蜜才是纯正的蜂蜜。因此，我国蜂蜜质量标准规定蜂蜜的正常状态是“ 透明粘稠的液体或结晶体 ”。蜂蜜结晶是葡萄糖围绕结晶核形成颗粒，并在颗粒周围包上一层果糖、蔗糖或糊精的膜，逐渐聚结扩展，而使整个容器中的蜂蜜部分或全部形成松散的固态状，即蜂蜜结晶。因此，蜂蜜结晶是一种正常现象，对其营养成分和应用价值毫无影响，也不影响食用。

超市蜂蜜为什么不结晶 蜂蜜是糖的过饱和溶液，在贮藏过程中大部分都会有结晶析出，产生分层或成固体，从而影响蜂蜜的感官性状及商品货架性能。商家就投消费者所好，对蜂蜜进行加工（破晶核工艺），通常用200目以上的滤网滤除大量的蜂蜜结晶核，通过77度以上的加热温度使之融化以去除，使之不结晶或少结晶。 另外我国养蜂场主要还停留在生产不成熟蜜（属称低度蜜，含水份在23%以上即40度以下的蜜）的价段，这种低度不成熟蜜虽然价格低但产量高，厂家也乐于收购这种低价蜜，但很快会发酵，只能通过经机械加工浓缩水份，蜂蜜脱水加工目前多以加热蒸发工艺为主，加热对蜂蜜原有的营养及口味有极大的影响，包括结晶核的去除使之不易结晶，这种蜜口感极差，有股糊味，稠度很高，没有香气，色泽几乎一样呈深色，且各种花源的蜜品种风味没有多大的区别。而天然成熟的蜂蜜各种花源的单花蜜品其色、香、味是完全不同的，风味独特不会雷同，而且在冬季绝大多数的蜜种都会结晶，其营养价值更是加工浓缩蜜无法比拟的，这就是天然成熟蜜与加工浓缩蜜的不同之处。

天津市市内免费送货。