สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร

ข่าวประชาสัมพันธ์

น้ำผึ้งตกผลึก

13 / พ.ค. / 2563

น้ำผึ้ง คือ น้ำหวานหรือน้ำต้อย ที่ผึ้งงานเก็บจากต่อมน้ำหวานจากดอกไม้หรือส่วนอื่นของต้นไม้ แล้วผ่านขบวนการภายในตัวผึ้งแล้วนำไปเก็บไว้ในหลอดรวง ผึ้งงานทำการบ่มจนมีความข้นขึ้นหรือมีความชื้นร้อยละ ๑๗ – ๒๐ น้ำผึ้งมีองค์ประกอบทีสำคัญ ได้แก่ น้ำตาลฟรุกโตสกับน้ำตาลกลูโคส รวมกันประมาณร้อยละ ๖๙.๔๗ ซึ่งเป็นน้ำตาลโมเลกุลเดียวที่ย่อยง่าย และก็มีน้ำตาลชนิดอื่น ๆ กรด โปรตีน วิตามิน แร่ธาตุต่าง ๆ และความชื้น **น้ำผึ้งในประเทศไทยที่สามารถเก็บได้ปริมาณมาก เช่น ลำไย สาบเสือ ลิ้นจี่ ทานตะวัน เงาะ งา กาแฟ เสม็ด ยางพารา เป็นต้น ชนิดพืชต่างกัน น้ำผึ้งที่ได้จะมีความแตกต่างกันทั้ง สี กลิ่น และรสชาติ และอาจจะมีคุณลักษณะเฉพาะอย่างที่แตกต่างกันไปด้วย เช่น น้ำผึ้งทานตะวัน ลิ้นจี้ และยางพารา เป็นต้น จะสามารถ ตกผลึกได้ ซึ่งเป็นลักษณะจำเพาะ ผลึกของน้ำผึ้ง คือ น้ำตาลกลูโคส ซึ่งเป็นน้ำน้ำตาลที่สำคัญเกิดการตกตะกอนแยกตัวจากน้ำผึ้ง ปัจจัยที่มีผลต่อการตกผลึกในน้ำผึ้งมีหลายปัจจัย ได้แก่ อัตราส่วนระหว่างน้ำตาลฟรุกโตสกับน้ำตาลกลูโคส ตามปกติน้ำผึ้งจะมีอัตราส่วนของน้ำตาลฟรุกโตสมากกว่าน้ำตาลกลูโคสเล็กน้อย (F/D ratio) ควรอยู่ระหว่าง ๙๐/๑๐๐ – ๑๑๐/๑๐๐ และการเก็บน้ำผึ้งไว้ในอุณหภูมิ ๑๓ – ๑๔ องศาเซลเซียส น้ำผึ้งจะเกิดการตกผลึกได้เร็ว** ในกรณีของน้ำผึ้งลำไย จะไม่มีการตกผลึกหรืออาจจะมีการตกผลึกได้น้อยมาก เนื่องจากมีอัตราส่วนของน้ำตาลฟรุกโตสมากกว่าน้ำตาลกลูโคส ผลึกของน้ำผึ้งแท้ จะมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ ละเอียด นุ่ม ถ้าหากมีการเปรียบเทียบการตกผลึกระหว่างน้ำแท้กับน้ำผึ้งปลอมจะมีความแตกต่างกัน ผลึกของน้ำผึ้งถ้าเราต้องการ ให้กลับคืนรูปเดิมให้นำไปตั้งแช่ในน้ำอุ่นอุณหภูมิไม่เกิน ๖๐ องศาเซลเซียส ถ้าน้ำผึ้งโดนความร้อนเกิน ๖๐ องศาเซลเซียส จะทำให้คุณค่าของน้ำผึ้งเสียไป

ในต่างประเทศหลายประเทศก็พบน้ำผึ้งตกผลึกเหมือนกัน มีการบริโภคและจำหน่ายน้ำผึ้งตกผลึกกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้น การที่พบน้ำผึ้งตกผลึกของประเทศไทยก็ต้องดูว่าน้ำผึ้งนั้นเป็นน้ำผึ้งแท้หรือน้ำผึ้งปลอม ถ้าเป็นน้ำผึ้งแท้ก็สามารถนำมาบริโภคโดยใส่ในภาชนะปากกว้างและก็ใช้ช้อนตักรับประทานหรือจะใช้ทาขนมปังรับประทานก็จะได้รสชาติที่ดีอีกด้วย

น้ำผึ้งจะเกิดการตกผลึกได้เร็ว ในกรณีของน้ำผึ้งลำไย จะไม่มีการตกผลึกหรืออาจจะมีการตกผลึกได้น้อยมาก เนื่องจากมีอัตราส่วนของน้ำตาลฟรุกโตสมากกว่าน้ำตาลกลูโคส ผลึกของน้ำผึ้งแท้ จะมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ ละเอียด นุ่ม ถ้าหากมีการเปรียบเทียบการตกผลึกระหว่างน้ำผึ้งแท้กับน้ำผึ้งปลอมจะมีความแตกต่างกัน ผลึกของน้ำผึ้งถ้าเราต้องการ ให้กลับคืนรูปเดิมให้นำไปตั้งแช่ในน้ำอุ่นอุณหภูมิไม่เกิน ๖๐ องศาเซลเซียส ถ้าน้ำผึ้งโดนความร้อนเกิน ๖๐ องศาเซลเซียส จะทำให้คุณค่าของน้ำผึ้งเสียไป ในต่างประเทศหลายประเทศก็พบน้ำผึ้งตกผลึกเหมือนกัน

มีการบริโภคและจำหน่ายน้ำผึ้งตกผลึกกันอย่างแพร่หลาย ดังนั้น การที่พบน้ำผึ้งตกผลึกของประเทศไทยก็ต้องดูว่าน้ำผึ้งนั้นเป็นน้ำผึ้งแท้หรือน้ำผึ้งปลอม ถ้าเป็นน้ำผึ้งแท้ก็สามารถนำมาบริโภคโดยใส่ในภาชนะปากกว้างและก็ใช้ช้อนตักรับประทานหรือจะใช้ทาขนมปังรับประทานก็จะได้รสชาติที่ดีอีกด้วย

ผลึกน้ำผึ้งทานตะวัน

ประโยชน์ของน้ำผึ้งมีหลายประการ ทั้งการบริโภคน้ำผึ้งโดยตรงหรือนำไปใช้ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ มากมาย น้ำผึ้งเป็นสารอาหารที่ให้พลังงาน บำรุงร่างกาย หายจากอาการอ่อนเพลีย น้ำผึ้งที่ดีต้องผ่านขบวนการเลี้ยงที่ถูกต้องและวิธีการเก็บน้ำผึ้งที่สะอาดถูกสุขอนามัย น้ำผึ้งปราศจากสิ่งเจือปน ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๒๑ การเก็บน้ำผึ้งควรเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติ ไม่ถูกแสงแดด และควรบริโภคให้หมดภายในระยะเวลา ๒ ปี หลังจากเก็บน้ำผึ้งมา

โดยกลุ่ม ส่งเสริมแมลงเศรษฐกิจ

รุ่งอรุณ อันสุดใจ
ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรชำนาญการ