

FRAMTIDA MARKNAD FÖR HONUNG

Projekt för honungsanalyser med avsikt
att värdehöja, ursprungssäkra och
kvalitetshöja

Sveriges tidigare situation

- ▶ Tradition av odifferentierad produkt - ofta hela säsongens blandning
- ▶ Mix från hela landet vanlig
- ▶ Prisdumpad fin honung - utrymme för mediokra substitut
- ▶ Okunnighet hos konsument kring värdet och kvalitetsaspekter

Möjligt scenario

- ▶ Biodlaren värnar kvaliteten genom hanteringen från kupa till burk
- ▶ Biodlaren är uppmärksam på utmärkande smaker vid olika skördetillfällen - får differentierade sorter
- ▶ Tillvaratagande av ursprungsplats och tillfälle
- ▶ Lokalproducerad honung - jmf olivolja, vin

Tendenser

Problemen med förfalskningar har eskalerat på senare år

Återförsäljare vill försäkra sig att de köper äkta vara

Kraven på information kring ursprung och egenskaper ökar både hos återförsäljare och slutkund

NPB 2021 -

Analysprojekt

Finns det svensk
honung med samma
hälsofrämjande
egenskaper som
manukahonung?

Aug 2020-juli 2021

Analys av ca 300 prover på svensk honung för metylglyoxal

Dessa är ljung, bovete, vildhallon, klöver, lind, honungsdaggshonung

Screeningstudie - vi vet inte vad vi hittar (Finland, KI, Danmark, Skottland, Kanada)

Avsikt - kan vi åberopa hälsopåståenden?

Värdehöjande

Intresserad av att delta?

- ▶ För er som vill skicka prover så skicka 100g av varje honungssort i dubbla plastpåsar. Samla honungen i ena hörnet av en plastpåse och knyt tätt så honungen bildar en liten boll. Lägg påsen/påsarna i ytterligare en påse.
- ▶ Skicka till e-Sense Sweden AB, Mathias Lundgren, Nergårdsvägen 16, 743 81 Bälinge. Märk försändelsen med "MGO-analys" och provet med avsändare och er mailadress samt botaniskt ursprung.
- ▶ Om ni gjort pollenräkning så bifoga gärna rapport för detta. Allt från årets skörd till fem år gamla prover är välkomna. Ni får ta del av resultaten från era prover.

EIP - European Innovation Programme

Nya analystjänster för honung

Sökt april 2019, beviljat september 2020, löper till dec 2022

Geografisk ursprungsbestämning

Botanisk ursprungsbestämning

Analys för optimera hantering utifrån kvalitet

Ca 1500 prover från olika länder ska analyseras och etableras som referensdatabas

Projektgruppen

- ▶ Alf Andersson
- ▶ Thomas Dahl
- ▶ Göran Sundström

- ▶ Lucia Piana, Bologna

Geografiskt och botaniskt ursprung

- ▶ Idag finns det inga kommersiellt tillgängliga analyser för geografisk ursprungsanalys av honung. Vi har genom nationella honungsprogrammet analyserat mer än 500 prover och kunnat hitta unika egenskaper i olika delar av landet.
- ▶ Vi jämför svensk honung med andra länders honung, både inom EU och icke-EU.
- ▶ Genom att analysera aromerna från varje unikt honungsprov letar vi efter markörer för olika honungssorter, som lind, raps och ljung
- ▶ Våra analyser ska vara
 - lättillgängliga
 - ekonomiska
 - lättförståeliga
 - kvalitetshöjande
- ▶ Analyserna är en möjlighet för biodlare att få ett kvalitetsdokument

Kvalitetsoptimering

- ▶ Detta projekt kommer att mynna ut i flera olika analysprodukter för kvalitetssäkring och optimering av tillverkningsprocesser. Målgruppen för tjänsterna är allt från små biodlare till inköpsorganisationer.
- ▶ För både små och stora biodlare samt tappningsanläggningar är hanteringen och lagring en avgörande faktor för honungens kvalitet.
- ▶ Genom att analysera honung från olika delar av processen/hanteringen kan de steg som påverkar smaken respektive kvaliteten mest identifieras och rekommendationer för att optimera .

Analyser av de parametrar som honungsdirektivet anger

- ▶ Vattenhalt
- ▶ pH
- ▶ Sockerarternas sammansättning
- ▶ Enzymaktivitet genom diastasmätning
- ▶ HMF

- ▶ Aromanalys via digital sensorik
- ▶ Smakbeskrivningar genom humansensorik
- ▶ Aromanalyser för hållbarhet/problemsökning, t ex etanolinnehåll