

Bina tillsätter bland annat enzymen amylas och invertas till nektarn de samlar in. Dessa enzym spjälkar stora och komplexa sockermolekyler till fler mindre, fruktos och glukos. Genom att antalet sockermolekyler ökar i honungen behövs det allt mer vatten för att hålla sockret upplöst. Så småningom har så mycket socker spjälkats att vattnet inte längre räcker till att hålla sockret löst. Det börjar då kristallisera.

För att honungen skall få en fin och mjuk struktur vill man helst att kristallerna skall vara små och många. Det underlättar man genom ympning och omrörning under tiden som mer socker spjälkas av enzymen. Till slut är mängden tillgängligt vatten så lågt att processen stannar av. Den mycket sänkta mängden tillgängligt vatten tillsammans med den kraftigt höjda mängden sockermolekyler innebär att honungen tål lagring mycket bättre.

Dessa enzym har också en bakteriehämmande effekt. De förstörs om man värmer honungen för mycket.

Författare:

- [Anders Larsen](#) (1 edits)

Undersidor: