

## تهیه عسل خامه ای ( روش EKObI )



### ترجمه: دکتر محمد فرسی

این روش جدید، راهی برای حل یک مشکل قدیمی زنبورداران است. از مدت ها قبل در برخی کشورها با استفاده از هم زدن مداوم عسل در درجه حرارت پایین، اقدام به تهیه عسل خامه ای می کردند، که احتیاج به نیروی زیادی داشت. روش EKObI روشی است که با استفاده از آن و با صرف نیروی کمتری می توان عسل رس کرده ظریف یا عسل خامه ای تولید نمود.

### مایه عسل :

مایه عسل میزان محدودی از عسل شکرک زده است که به عنوان شروع کننده (استارتر)، در چرخه تهیه عسل خامه ای مورد استفاده قرار می گیرد، لازم نیست عسل شکرک زده حتماً از نوع ظریف باشد، بلکه از عسل های شکرک زده مختلف می توان استفاده نمود.

### مایه عسل فعال

مایه عسل فعال عسلی است که بعد از عملیات محدود دارای میزان زیادی دانه های کریستال باشد. فعال بدین معنی است که عملیات رس کردن خاتمه نیافته است.

### تهیه نمودن مایه عسل فعال

۱- به مقداری عسل مایع، در درجه حرارت ۲۵-۲۰ درجه سانتی گراد، ۱۰٪ عسل رس کرده (استارتر)، اضافه می نمایم.

۲- درجه حرارت عسل حاصله را به ۱۰ درجه سانتی گراد رسانده، به مدت یک دقیقه خوب به هم زده می شود و سپس در همان ۱۰ درجه قرار داده می شود.

۳- هم زدن هر ۱۲ ساعت تکرار می شود تا اینکه قوام عسل خامه ای شود. اکنون مایه عسل فعال آماده است تا مورد استفاده قرار گیرد. لازم است مایه عسل فعال در عرض چند روز مورد استفاده قرار گیرد، در غیر این صورت، چرخه رس کردن خاتمه می یابد و ذرات ظریف شروع به جذب شدن به یکدیگر نموده و ذرات و کریستال های بزرگ را تشکیل می دهند در نتیجه از ذرات ظریف موجود در عسل کاسته خواهد شد.

### استفاده از مایه عسل فعال:

به منظور حفظ کیفیت، مایه عسل نباید قبل از ریختن در داخل عسل مایع حرارت داده شود. وقتی مایه عسل حرارت داده شود، کریستال ها به هم چسبیده و واحدهای بزرگ را تشکیل می دهند. برای اجتناب از این موضوع، میتوان در حالیکه مایه عسل بطور مداوم به هم زده می شود، مقداری عسل مایع ( حد اکثر به مقدار مایه عسل ) به مایه عسل ۱۰ درجه اضافه نمود. اکنون مایه عسل فعال آماده است.

حدود ۶٪ از مایه عسل فوق به عسل مایع مورد نظر (که می خواهیم به عسل خامه ای تبدیل شود)، اضافه می شود. هم زدن ادامه می یابد تا مایه عسل کاملاً با عسل مخلوط شود. ، زمانیکه مایه عسل به آن اضافه می شود درجه حرارت عسل مایع نباید بیش از ۲۷ درجه باشد. اکیداً لازم است بدون فوت وقت مایه عسل با عسل مایع مخلوط شود، در غیر این صورت مایه عسل خراب خواهد شد.

اکنون عسل برای ریختن در بطری و بسته بندی آماده است. بعد از ریختن در بطری، بطری ها را در ۱۵-۵ درجه سانتی گراد قرار داده تا رس کرده یا شکرک بزند. در درجه حرارت ۱۰-۱۲ درجه سانتی گراد عسل در اسرع وقت رس کرده یا شکرک می زند، حدود ۳ هفته به طول می انجامد تا چرخه کامل شود.

اگر عسل در بطری ها خیلی سفت شود، میتوان بعد از اضافه کردن مایه عسل به عسل مایع ۱ تا ۲ روز صبر کرد، بعد اقدام به بسته بندی در بطری نمود.