ATT LUKTA SIG TILL REGIONAL HONUNG

ATT GÖRA EN POLLENANALYS ÄR DET VANLIGASTE SÄTTET FÖR ATT TA REDA PÅ VILKEN SORT EN HONUNG ÄR. OM MER ÄN HÄFTEN AV POLLENINNEHÅLLET KOMMER FRÅN EN SPECIFIK NEKTARKÄLLA FÅR HONUNGEN NAMNGES EFTER DEN, TILL EXEMPEL LJUNGHONUNG, RAPSHONUNG OCH MASKROSHONUNG. ÄVEN VITKLÖVER, HALLON OCH LIND MED FLERA KAN VARA AKTUELLA SOM SORTHONUNG I SVERIGE. NU HAR EN NY METOD BÖRJAT ANVÄNDAS MED EN SÅ KALLAD ”ELEKTRONISK NÄSA” VILKET INNEBÄR EN KEMISK ANALYS AV AROMER, ÄVEN KALLAD DIGITAL SENSORISK MÄTNING. METODEN MÄTER ALLTSÅ SJÄLVA DOFTEN AV TILL EXEMPEL LIND ISTÄLLET FÖR ATT RÄKNA ANDELEN LINDPOLLEN.

Denna relativt nya metod som går att använda för analys av olika livsmedel har ännu mest använts för honung inom ett projekt som finansierats av Jordbruksverkets nationella honungsprogram. Det är Mathias Lundgren från laboratoriet e-Sense Sweden som tillsammans med Viktoria Bassani från företaget Bidrottningen analyserat honung med avseende på geografiskt- och botaniskt ursprung.

Med den ”elektroniska näsan” visade de även att hanteringen och lagringen påverkar aromprofilen, vilket innebär att metoden kan användas i kvalitetsarbetet från kupa till burk.

På laboratoriet har digitala sensoriska mätningar gjorts för att detektera olika aromer. I sitt arbete har Mathias och Viktoria funnit att innehållet av aromer i honung är starkt knutna till de nektarkällor som honungen har sitt ursprung från. De har i och med detta konstaterat att det verkligen är relevant att tala om regionala smaker i honung, och att det går att lukta sig till ursprunget med hjälp av den ”elektroniska näsan”.

Inom projekten har det samlats in över 500 honungsprover från olika delar av landet och i och med det har en ny Sverigekarta ritats, se nedan. Den visar bland annat att Bohuslän och Norrland har något gemensamt: nämligen ljung. I arbetet har markörer för lind, raps och ljung tagits fram, vilket alltså innebär att honung från dessa nektarkällor kan sortbestämmas utan pollenanalys.

Analysmetoden har även potential att användas av biodlare för att analysera mognadsförloppet under lagringen, samt upptäcka avvikande batcher från olika tidpunkter under en säsong. Det kan dels handla om att hitta fel som bör åtgärdas, som till exempel förekomst av etanol vilket indikerar en begynnande jäsning, men det ger även möjligheten att plocka ut unika, positiva, smaksammansättningar. Exempelvis skulle då dessa honungssorter kunna säljas för sig med speciella smakbeskrivningar så som ”nötig” eller ”med citrustoner”.

Ytterligare ett användningsområde för metoden handlar om att stärka äktheten hos sin vara.

– Globalt sett är honung en produkt som ofta förfalskas och tyvärr är det så att mycket av det som står i hyllorna egentligen inte skulle få klassas som honung. Aromanalyserna kan då vara ett verktyg för att garantera ursprunget, säger Viktoria Bassani.

I arbetet har även ett hundratal utländska prover analyserats och de har konstaterat att ett femtontal aromer skiljer svensk och utländsk honung åt. I takt med att databasen utökas ökar träffsäkerheten.// *Viktoria Vestun*

→ Rapporten finns att beställa kostnadsfritt på *e-sense.se*

Västernorrland
Norrbotten
Jämtland
Bohuslän
Uppsala
Södermanland
Västmanland
Stockholm
S. Kalmar