IMKEREI BIENCHENHONIG

Honig – seine Zusammensetzung, Zuckerarten und ihre Wirkung auf Kristallisation & Konsistenz

1

Grundzusammensetzung von Honig

Hauptbestandteile (durchschnittlich):

- Fruchtzucker (Fructose) → ca. 38–40 %
- Traubenzucker (Glucose) → ca. 30–35 %
- Saccharose (Rohrzucker) → < 5 %
- Maltose, Melezitose u. andere Mehrfachzucker → 5–10 %
- Wassergehalt: 15–18 %
- Weitere Bestandteile: Enzyme, Mineralstoffe, Aminosäuren, organische Säuren, Pollen, Aromastoffe

Fructose- und Glucose-Verhältnis ist entscheidend für die Kristallisation und Konsistenz.

2

Zuckerarten und ihre Eigenschaften

Zuckerart	Eigenschaften	Einfluss auf Konsistenz	Einfluss auf Kristallisation
Fructose (Fruchtzucker)	Sehr süß, gut wasserlöslich	Macht Honig flüssiger	Verlangsamt Kristallisation
Glucose (Traubenzucker)	Weniger süß,	Macht Honig fester	Fördert schnelle Kristallisation
Saccharose (Rohrzucker)	Übergangszucker	Geringer Einfluss	Kaum relevant, meist wenig enthalten
Maltose & andere Mehrfachzucker	Mittlere Süße	Unterstützen cremige Struktur	Stabilisieren Mischformen

3

Honigsorten nach Kristallisationsverhalten

Honigsorte	Dominanter Zucker	Konsistenz	Kristallisationsverhalten
Akazienhonig	Fructose	Sehr flüssig	Kristallisiert kaum
Waldhonig / Tannenhonig	Fructose & Mehrfachzucker	Dickflüssig bis zäh	Sehr langsame Kristallisation
Blütenhonig	Ausgeglichen	Cremig	Mittelschnell
Lindenhonig	Glucosebetont	zäh, kristallin	Relativ schnell
Raps- oder Kleehonig	Glucose	Sehr fein kristallin	fest Sehr schnell
Sonnen-blumenhonig	Glucose	Körnig, cremig	Schnell

4

Zusammenhang: Zuckeranteil → Konsistenz → Kristallisation

- Hoher Fructoseanteil → flüssiger Honig, langsame Kristallisation
- Hoher Glucoseanteil → cremiger oder fester Honig, schnelle Kristallisation
- Gleichgewicht beider Zucker → feincremige Textur, typische „Streichhonige“
- Temperatur & Lagerung beeinflussen zusätzlich die Kristallisation (kühl & dunkel = schnellere Kristallisation).

info@bienchenhonig.de +49 2058/1799519 www.bienchenhonig.de