

การเลี้ยงผึ้ง

ผึ้งเป็นแมลงที่มีการดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่ม มีการแบ่งหน้าที่ดูแลกัน อย่างเป็นระบบ มีวรรณะ ๓ วรรณะ จะหาวรรณะใดวรรณะหนึ่งไม่ได้ ทำให้สังคมผึ้งมีความเป็นอยู่อย่างมีประสิทธิภาพมีการเก็บอาหารที่สะสมไว้จริง เกิดเป็นผลผลิตให้แก่มนุษย์หลากหลายชนิด ได้แก่ น้ำผึ้ง ขมผึ้ง เกสรผึ้ง พืชผึ้ง ไผ่ผึ้ง พรอพอลิส เป็นต้น

ผึ้งที่มีการเลี้ยงมากในประเทศไทย ได้แก่ ผึ้งพันธุ์ ผึ้งโพรง และผึ้งชันโรง ผึ้งเป็นแมลงช่วยผสมเกสรพืชเศรษฐกิจพืชที่สำคัญหลายชนิด เช่น ลำไย ลิ้นจี่ ส้ม มะพร้าว มะม่วง กาแฟ ถั่ว สตรอเบอร์รี่ มะม่วงหิมพานต์ กานคะวัน พืชตระกูลแค ผึ้งฉีกที่ต้องการผลิตเมล็ดพันธุ์ ข้าวโพด ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ฯลฯ



พืชอาหารผึ้ง

เกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้งจะต้องมีแหล่งอาหารไว้สำหรับวางรังผึ้งในระยะเวลา ๒๑ เดือน พืชอาหารผึ้ง ได้จากไม้ผล พืชไร่ พืชผัก และป่าไม้ธรรมชาติ อาหารผึ้ง มี ๒ ชนิด คือ น้ำหวาน และเกสร โดยมีข้อสังเกตดังนี้

๑. พืชแต่ละชนิดให้ปริมาณน้ำหวาน และเกสร มากน้อยแตกต่างกัน พืชที่ให้ปริมาณน้ำหวานมากๆ เช่น ลำไย ลิ้นจี่ เงาะ สدابเสื่อ และทานตะวัน

๒. พืชที่ให้เกสรมากๆ เช่น ข้าวโพด และโมยราบยักษ์ ดอกบัวทั่วไป เป็นต้น

๓. พืชที่ให้ทั้งน้ำหวานและเกสร ได้แก่ ลำไย ลิ้นจี่ บุน ทานตะวัน งา มะพร้าว เป็นต้น

ผึ้งเก็บน้ำหวานจากดอกไม้บาน

ผึ้งงานเพศเมียอายุ ๒๒ วันขึ้นไป สามารถเก็บน้ำผึ้งได้ปริมาณมากจากดอกลำไย ลิ้นจี่ เงาะ สدابเสื่อ ทานตะวัน เป็นต้น



การเก็บน้ำผึ้ง

- ๔.๑ ผึ้งพันธุ์ การบานของดอกไม้ในแต่ละภูมิภาคจะแตกต่างกัน ผู้เลี้ยงจะขนย้ายผึ้งไปเก็บน้ำผึ้งเมื่อดอกไม้เริ่มบาน หลังจากนั้นประมาณ ๑-๒ สัปดาห์ก็จะทำการสลัดน้ำผึ้ง กระบวนการเก็บน้ำผึ้ง ต้องสะอาด
- ๔.๒ ผึ้งโพรง ผึ้งชนิดนี้ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ที่บริเวณที่มีพืชอาหารมากเพียงพอ ช่วงที่มีน้ำผึ้งมากๆ ผู้เลี้ยงจะทำการเก็บน้ำผึ้ง
- ๔.๓ ผึ้งชันโรง เป็นผึ้งขนาดเล็ก ประชากรไม่ค่อยมาก จะเก็บน้ำหวานสะสมไว้ในถ้วย ผู้เลี้ยงจะเก็บในช่วงที่มีน้ำผึ้งมากๆ โดยคิดเอาเฉพาะกลุ่มของถ้วยน้ำผึ้งออกมา จะใช้วิธีการตากแดดหรือนึ่งก็ได้แต่ต้องคำนึงถึงความสะอาดด้วย

น้ำผึ้งคือ..น้ำหวานที่ผึ้งเก็บจากตอมน้ำหวานของดอกไม้หรือต้นไม้ และผ่านกระบวนการย่อยภายในตัวผึ้งขณะบินกลับรัง เปลี่ยนสภาพน้ำหวานเป็นน้ำผึ้ง ก่อนเก็บไว้ในหลอดรวง ซึ่งขณะนั้นจะมีน้ำเป็นส่วนประกอบอยู่มาก ผึ้งจะทำการระเหยน้ำนั้น ด้วยการช่วยกันกระพือปีกไล่ความชื้น จนกระทั่งมีน้ำเหลืออยู่น้อยกว่า ๒๑% ผึ้งจะทำการปิดฝาหลอดรวงจัดเป็นน้ำผึ้งที่มีคุณภาพ

ได้น้ำผึ้งแล้วนำไปตรวจเช็คคัดลอกคอน้ำผึ้งที่ปิดฝาหลอดรวงประมาณ ๓๐-๗๐% นำไปทำการสลัดน้ำผึ้งในถังสลัดสแตนเลส จากนั้นกรองน้ำผึ้งให้สะอาดด้วยกรงหยาบและละเอียดย แล้วนำไปใส่ภาชนะในถังบรรจุอาหาร พักไว้ประมาณ ๓๐ วัน จึงทำการบรรจุน้ำผึ้ง เพื่อจำหน่ายต่อไป



การบรรจุน้ำผึ้ง

น้ำผึ้งที่ดีจะต้องสะอาด ปราศจากสิ่งเจือปน และมีความชื้นไม่เกิน ๒๐% บรรจุในภาชนะที่สวยงาม ใช้สำหรับใส่อาหาร มีฉลากบ่งบอกที่ชัดเจน แสดงรายละเอียด แหล่งผลิต วันที่ผลิต วันหมดอายุ ผู้ผลิต เครื่องหมายรับรองคุณภาพจากหน่วยงานหรือสถาบันที่เชื่อถือได้



การชิมน้ำผึ้ง

น้ำผึ้งแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกัน สี กลิ่น รสชาติ ความนิยมของผู้บริโภคก็มีความชอบน้ำผึ้งแต่ละชนิดที่แตกต่างกัน ดังนั้นผู้บริโภคสามารถชิม แล้วดูว่าชอบน้ำผึ้งชนิดใด เช่น น้ำผึ้งดอกลาโย ดอกลิ้นจี่ ดอกไม้ป่า และทานตะวัน เป็นต้น

น้ำผึ้งแท้ หรือน้ำผึ้งที่ดี ต้องมีกลิ่นหอมของเกสรดอกไม้ตามชนิดที่ระบุไว้บนฉลากข้างขวด แต่ถ้าไม่สามารถเปิดขวดดมกลิ่น หรือไม่มีตัวอย่างให้ลองชิม ก็ควรพิจารณาคุณสมบัติข้ออื่น ตัวอย่างเช่น

๑. สะอาด ไม่มีฟอง ไม่มีเศษละอองเกสร ตัวอ่อน ดักแด้ ปะปน
๒. มีสีอ่อนใส สีเคียวกลมกลืนไปทั้งหมดไม่แยกชั้น
๓. ถ้ามีความหนืดหรือมีความข้น แสดงว่ามีน้ำปะปนอยู่น้อย ถ้ามีปริมาณน้ำมาก (ความชื้นสูง) จะทำให้ จุลินทรีย์ (ยีสต์) สามารถเจริญเติบโตและทำให้น้ำผึ้งบูดเกิดฟอง กลิ่นเปรี้ยวเสียได้
๔. มีฉลากข้างขวด แสดงรายละเอียด แหล่งผลิต (เจ้าของฟาร์ม) วันที่ผลิต วันหมดอายุ ผู้ผลิต เครื่องหมายรับรองคุณภาพจากหน่วยงานหรือสถาบันที่เชื่อถือได้

