

HMF i honning

HMF (hydroxymethylfurfural) dannes ved en irreversibel nedbrydning af sukker, især fruktose. Indholdet af aminosyrer i honningen har betydning for hastigheden af HMF-dannelsen.

Indholdet af HMF i honning er en kvalitetsparameter for honningens friskhed, da HMF kun er til stede i meget små mængder i frisk honning (under 2 mg/kg). Dog kan honning fra områder med varmt klima have et naturligt højt indhold af HMF. Ved varmebehandling, sukkerforfalskning og under lang tids opbevaring stiger indholdet af HMF.

Ifølge honningbekendtgørelsen må indholdet i honning højst være 40 mg/kg – i honning fra tropisk klima dog op til 80 mg/kg. Det bør altid tilstræbes at holde HMF-indholdet så lavt som overhovedet muligt.

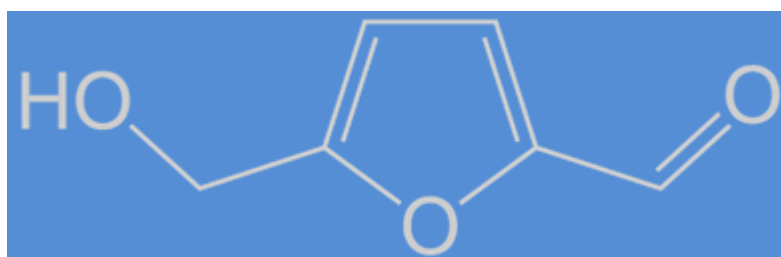
HMF er som sådan ikke problematisk for mennesker. Det anses udelukkende problematisk,

da det er tegn på opvarmning eller langtidsopbevaring af honningen. HMF er derimod giftigt for bierne, der kan tage skade af høje niveauer af HMF i honning eller foder.

Under opbevaring ved 12-14 °C kan man forvente en årlig stigning i HMF på ca. 3 mg/kg for honningdughonning og 5-6 mg/kg for blomsterhonning.

HMF dannes også i oxalsyre-sukkeropløsninger til varroabekæmpelse og er årsagen til, at disse ikke må gemmes i længere tid.

Ifølge honningbekendtgørelsen må HMF-indholdet ikke overstige 40 mg/kg honning. For at kunne opnå Danmarks Biavlerforenings kvalitetsmærke må HMF-indholdet ikke overstige 15 mg/kg honning.



Figur 1: HMF - hydroxymethylfurfural

August 2024

Camilla Schabert og Ole Kilpinen