

# Heuningtoets nou vinniger, goedkoper

## Elsabé Brits

'n Vinnige metode is deur voedselwetenskaplikes aan die Universiteit Stellenbosch (US) ontwikkel om te sien of heuning 100% suiwer is en of daar dalk suikerstroop bygevoeg is.

Prof. Marena Manley van die departement voedselwetenskap aan die US sê regte heuning bestaan uit 100% heuning.

Die metode behels die gebruik van naby-infrarooispektroskopiese tegnologie en die

navorsing is gedoen deur dr. Anina Guelpa as deel van haar nadoktorale studies. Sy is bygestaan deur ander navorsers aan die US en Universiteit van Rome La Sapienza in Italië. Manley sê die vinniger en goedkoper metode wat ontwikkel is, kan gebruik word om met 'n groot mate van sekerheid te sê of 'n produk suiwer bevat of nie. Dit kan ook bepaal of olie of koring eg en suiwer is.

Die naby-infrarooi-spektrofotometer, wat in die hand ge-

hou word, straal onskadelike lig uit. Die lig verloor energie omdat dit gedeeltelik deur die produk wat getoets word, geabsorbeer word. Die hoeveelheid lig wat geabsorbeer word, hang af van die fisieke en chemiese samestelling van elke monster. Die spektroskopie meet die oorblywende lig wat gereflekteer word.

Die verlore (geabsorbeerde) lig word beskou as unieke spektrale inligting wat spesifiek tot daardie monster is.

'n Wiskundige metode is

ontwikkel om ook tussen Suid-Afrikaanse heuning en ander heuning te onderskei.

Volgens die Suid-Afrikaanse Byeboerindustrie word tot 1 500 ton heuning jaarliks plaaslik geproduseer. Dit voldoen egter nie aan die verbruiker se aanvraag nie, en daarom word ongeveer dieselfde hoeveelheid jaarliks ingevoer – dikwels teen 'n heelwat laer prys as waarteen plaaslike heuning verkoop word.

Goedkoop suikerstroop word byvoorbeeld soms by heuning

gevoeg, terwyl in ander gevalle hoëgehalteheuning vermeng word met heuning van laer gehalte. Soms word produkte ook valslik geëtiketteer asof dit van Suid-Afrika kom, maar in werklikheid is die heuning ingevoer of met buitelandse produkte verdun.

Sover is nog net die metode ontwikkel en hulle het nog nie besluit om spesifiek Suid-Afrikaanse heuning te toets nie. 'n Mens sou wel kan sien of plaaslike heuning, soos dié van fynbos of bloekom, eg is.