

HMF in Honig

Honig ist ein Lebensmittel dessen Qualität durch die Verarbeitung und die Lagerung nicht negativ beeinflusst werden darf.

Höhere Temperaturen sind zu vermeiden. Der HMF Gehalt (HMF= Hydroxymethylfurfural) des Honigs ist ein Indikator der eine Aussage über die richtige Lagerung zulässt.

Ein hoher HMF-Wert weist auf länger anhaltende Erwärmung oder Lagerung hin. Wenn Honig erhitzt wird, bildet sich aus Fruchtzucker HMF. Der HMF-Gehalt in frisch geschleudertem Honig ist sehr gering und steigt bei korrekter Lagerung, je nach pH-Wert und Lagertemperatur um ca. 2–3 mg/kg pro Jahr an. **Lagerung bei Zimmertemperatur (21 °C) kann den HMF-Gehalt in einem Jahr bereits auf 20 mg/kg erhöhen.**

Frische Schweizer -Qualitätshonige haben durchschnittlich 2,2 mg HMF/kg. Der Grenzwert liegt nach Lebensmittelverordnung bei 40 mg/kg. Bei den Siegelimkern bei uns in der Schweiz darf der HMF Gehalt max. 15 mg HMF /kg Honig betragen.

| |
|--|
| Die Konzentrationsangaben 15 mg/kg weist auf einen sehr niedrigen Wert hin. Er bedeutet, dass nur 15 Millionstel Anteile HMF zulässig sind. Oder in einem mit Honig gefülltem Schwimmbecken (50 m lang, 10 breit und 2 m tief) nur 15 kg HMF erlaubt sind. |
|--|

Deshalb soll der Honig konsequent bei kühleren Temperaturen gelagert werden.