

Nosta asiakaslaatua – kiteytä hunaja hienokiteiseksi

Ari Seppälä



Kuluttajat haluavat ensisijaisesti hienokiteistä hunajaa, jota on helppo ottaa purkista. Valitettavasti hunaja kiteytyy itsestään hyvin harvoin hienokiteiseksi. Yleensä itsekseen kiteytyneestä hunajasta tulee aina kovaa ja usein enemmän tai vähemmän karkeakiteistä. Kiderakenteen tuntee hunajasta helpoimmin ottamalla hieman hunajaa suuhun ja hieromalla sitä kielellä kitalakea vasten, jolloin on helppo huomata pienetkin kiteet.

Hunaja kiteytyy hienokiteiseksi, kun se saa kiteytyä viileässä ja siinä on kiteytymisen alkaessa paljon kidealkioita. Näihin kahteen perusasiaan tarhaaja voi vaikuttaa, jos tavoitteena on hienokiteinen hunaja. Vielä 2000-luvun alussa koko maassa oli vain muutamia tarhaajia, jotka kiteyttivät hunajansa hienokiteisiksi. Kuluttajalaatu otettiin painopisteeksi SML:n paikalliskoulutuksiin 2007–2008 ja muutamassa vuodessa suurin osa tarhaajista alkoi kiteyttää hunajansa hienokiteiseksi. Suurin motivaatio muutokseen tuli myönteisestä asiakaspalautteesta.

Työohje hienokiteiselle hunajalle

1. Tee hienokiteistä hunajaa kiteytymisen ”siemenkiteiksi”
2. Jos sinulla on omaa edes suhteellisen pienikiteiseksi kiteytynyttä hunajaa, sekoita 100 g sitä kiloon juoksevaa uutta hunajaa. Jos omaa kiteytynyttä hunajaa ei ole, osta kaverilta tai kotimaista kaupasta. Laita seos viileään noin +10 astetta, jääkaappiin tms. Sekoita kunnolla kahdesti päivässä. Koko erä kiteytyy siemenkiteiksi 2 - 4 päivässä. Erä säilyy käyttökelpoisena viileässä muuttaman viikon.
3. Linkoa odotellessa hunaja, siivilöi ja seisota, jotta saat kaikki vahamurut pois
4. Lisää siemenkidehunajaa 3 % siivilöityyn hunajaan, jonka lämpötila on alle + 22 C ja sekoita hyvin. Käytännössä siemenkidehunaja kannattaa sekoittaa ensin samaan määrään juoksevaa ja seos vasta sitten koko erään. Sekoittaessa näet kuinka siemenkidehunajan miljoonat pienet kiteet tekevät hunajan ”helmiäishohteiseksi”. Kilolla käsittelet noin 35 kg, jos sato on suurempi, tee enemmän siemenkidehunajaa.
5. Odota seuraavaan päivään tai ainakin muutama tunti, jotta sekoittaessa hunajaan mahdollisesti menneet ilmakuplat nousevat pois.
6. Pakkaa hunaja joko varastoastioihin tai vähittäismyyntipakkauksiin ja laita se viileään. Optimilämpötila kiteytymiselle on + 14 C. Kylmempi käy aina, mutta varaston keskilämpötila ei saisi mennä yli + 18 C:n, jotta hunaja kiteytyy hienokiteiseksi. Käytännössä Suomen elokuussa esim. lämmittämättömän ulkovaraston lämpötila on riittävän alhainen.
7. 1 - 3 viikon päästä hunaja on täysin kiteytynyttä. Usein melko pehmeää, mutta joskus kovaa. Kovakin hienokiteinen hunaja on kuitenkin niin pehmeää, että sitä on helppo ottaa lusikalla huoneenlämmössä. Tällaista hunajaa on helppo käyttää.



Kannattaa kokeilla ja vertailla eri eriä, ja osan hunajasta voi jättää kiteytymään itsekseenkin, jotta näkee miten prosessi vaikuttaa. Hunajan alkuperäkasvit vaikuttavat kiteytymiseen, joten lopputuloksessa on pienitä vaihtelua vuosittain. Jos siemenkidehunaja tehdään huolellisesti ja hunaja saadaan kylmään varastoon, riittää pienempikin määrä siemenkidehunajaa. Pienimillään hyvän tuloksen saa 0,5%:lla.