

Bruk av refraktometer

Vanninnholdet i honningen bør måles før slynging, fordi det er vanskelig å fjerne vann fra ferdigslyngnet honning. For å måle vanninnholdet i honning trengs det et refraktometer.

Les den vedlagte bruksanvisningen nøye og vær oppmerksom på at også varme fra hendene dine kan påvirke avlesningen. Hold derfor på de gummierte delene.

Tørk prisme og lokk grundig før neste prøve legges på.



5.

Et refraktometer.

Framgangsmåte ved bruk av håndrefraktometer:

1. Flytende honning kan måles direkte. Krystallinsk honning må smeltes ved at vi fyller et lite beholder, setter på et tett lokk og varmer opp, for eksempel i vannbad, til alt er flytende.
2. Avkjøl honningen til romtemperatur og pass på at også refraktometeret har samme temperatur. Rør honningen grundig og plasser en passende mengde honning på prismet og legg prismelokket på plass med det samme. Pass på å lese av ved akkurat 20°C, hvis ikke må du «temperaturkorrigere» med 0,1 for hver grad som avviker fra 20°C. Noen refraktometre har automatisk temperatur korrigering.
3. Les av som vist i bruksanvisningen. Noen refraktometer leser av vannprosent direkte, mens andre leser av tørrstoff-innholdet - -Brix.
4. Etter målingen fjernes honningen med romtemperert vann og et mykt papir. Bruk papirlømmetørkle eller papir av tilsvarende kvalitet. Det er svært viktig at det ikke lages riper i glasset. I så fall vil instrumentet snart bli ubrukbart.

OBS:

Husk at Honningcentralen bruker Brix-skala og ikke honningskalaen.

Hvis du har et refraktometer som angir vanninnholdet i

Honningskalaen/vannprosent, vil dette avvike i forhold til vanninnholdet kalkulert på brix skala du ser på avregningen fra Honningcentralen.

Hvis du bruker honningskala kan du plusse på ca 1,5 for å omregne til kalkulert vanninnhold på Brix skala. Dette er imidlertid ikke en fast koeffisient. Det finnes egen tabell for omregning som du kan finne på nett (eksempel tabell 1)

Sammensetning av sukkerarter og vann i honning er viktig kvalitetsparameter som påvirker holdbarhet av selve produktet. Det er også regulert i «Forskrift om honning».

Tabell 1

Open with Google Docs

Table 5.6 Honey Conversion Chart - Brix, Specific Gravity, and % Moisture Relationships*

% Moisture	Specific Gravity (20 °C)	°Brix at 20°C (Refractometer 0 - 90 range)	Refractive Index at 20 °C	% Moisture	Specific Gravity (20 °C)	°Brix at 20 °C (Refractometer 0 - 90 range)	Refractive Index at 20 °C
13	1.4525	85.66	1.5041	17	1.4239	81.45	1.494
13.2	1.451	85.45	1.5035	17.2	1.4225	81.25	1.4935
13.4	1.4495	85.24	1.503	17.4	1.4212	81.04	1.493
13.6	1.4481	85.03	1.5025	17.6	1.4197	80.83	1.4925
13.8	1.4466	84.82	1.502	17.8	1.4184	80.63	1.492
14	1.4453	84.61	1.5015	18	1.4171	80.42	1.4915
14.2	1.4438	84.39	1.501	18.2	1.4156	80.21	1.491
14.4	1.4428	84.18	1.5005	18.4	1.4143	80.01	1.4905
14.6	1.4409	83.97	1.5	18.6	1.4129	79.8	1.49
14.8	1.4395	83.76	1.4995	18.8	1.4115	79.59	1.4895
15	1.4381	83.55	1.499	19	1.4101	79.39	1.489
15.2	1.4367	83.34	1.4985	19.2	1.4087	79.18	1.4885
15.4	1.4352	83.13	1.498	19.4	1.4074	78.97	1.488
15.6	1.4338	82.92	1.4975	19.6	1.406	78.77	1.4876
15.8	1.4324	82.71	1.497	19.8	1.4046	78.56	1.4871
16	1.431	82.5	1.4965	20	1.4033	78.35	1.4866
16.2	1.4295	82.29	1.496	20.2	1.402	78.15	1.4862
16.4	1.4282	82.08	1.4955	20.4	1.4006	77.94	1.4858
16.6	1.4267	81.87	1.495	20.6	1.3992	77.74	1.4853
16.8	1.4254	81.66	1.4945	20.8	1.3979	77.53	1.4849

* Data from the table compiled by H.D. Chetaway, National Research Laboratories - Ottawa.
 Temperature corrections are as follows: Specific Gravity = .0006 per °C or .00033 per °F; °Brix value = .09 per °C or .05 per °F; Refractive Index = .00023 per °C or .00013 per °F. If the temperature is above 20°C, add the correction; if it is below 20°C subtract the correction.