

CVETNI PRAH

Cvetni prah ali pelod je značilen za vsako posamezno cvetočo rastlinsko vrsto. Je osnova spolnega razmnoževanja rastlin, saj vsebuje moške oplojevalne celice rastlin. Tako kot so različne rastline so različna tudi zrnca cvetnega prahu. Razlikujejo se po barvi, obliki in velikosti.



OPRAŠEVANJE

Opraševanje rastlin poteka na več načinov. Pelod vetrocvetk je drobnejši lažji in suh, zaradi česar ga lahko prenaša veter. Zrnca peloda žužkocvetk so hrapava, lepljiva, med seboj se sprijemajo in oprijemajo žuželk. Pri opraševanju žužkocvetk so izredno pomembne čebele. Sodelujejo pri opraševanju okoli 40.000 rastlinskih vrst in s svojo aktivnostjo v naravi predstavljajo nenadomestljivo vlogo pri ohranjanju biotske pestrosti in pri opraševanju različnih kmetijskih kultur.

Brez cvetnega prahu, medu in vode čebele ne bi preživele. Cvetni prah predstavlja edino beljakovinsko hrano za čebeljo družino. Čebela z enim letom prinese v panj od 16–24 mg cvetnega prahu.

Po različnih virih naj bi čebelja družina na leto porabila od 30 do 50 kg cvetnega prahu.

POMEN CVETNEGA PRAHU ZA ČEBELE:

- glavni vir beljakovin, pomemben za vzrejo zalege in razvoj družine;
- pomemben je pri razvoju krmilnih (goltnih) žlez pri mladih čebelah;
- pomemben je za razvoj voskovnih žlez;
- pomemben je pri razvoju trotoev;
- pomemben je za ustvarjanje maščobnih zalog in beljakovin ob pripravi čebel na prezimovanje.

Čebelarji lahko s pridobivanjem cvetnega prahu razširimo svojo ponudbo čebeljih pridelkov. V Sloveniji večinoma pridobivamo cvetni prah osmukanec. Izkopanca zaradi težavnega pridobivanja na našem tržišču praktično ne najdemo.



PRIDOBIVANJE OSMUKANCA

Smukalniki

Tehnologija pridobivanja osmukanca v Sloveniji še ni optimizirana. Čebelarji lahko izbiramo med smukalniki, ki so na voljo na našem tržišču. Nekateri čebelarji pa si smukalnike izdelajo sami. Poleg splošno poznanih zunanjih smukalnikov, se vse bolj uveljavljajo tudi notranji smukalniki, ki so vgrajeni v povišano podnico panja.

Osmukanec je mikrobiološko občutljivo živilo, zato moramo z njim postopati skrbno in vzdrževati visoko raven higiene ter preprečiti možnost mikrobiološkega, kemijskega ali fizikalnega onesnaženja. Nekaj splošnih nasvetov pri pridobivanju osmukanca, ki jih moramo skrbno in vestno izpolnjevati:

- dnevno pobiranje osmukanca;
- dnevno čiščenje predalčkov pod tekočo vodo;
- zaščita predalčkov pred vremenskimi vplivi (dež);
- ustrezna obdelava in shranjevanje.



OBDELAVA IN SHRANJEVANJE OSMUKANCA

V osmukancu se lahko znajdejo tudi nečistoče, kot so vošчени delci, delci žuželk itd. Nečistoče iz osmukanca najučinkovitejše odstranimo ročno, s prebiranjem. Po odvzemu je priporočljivo osmukanec za 24 ur postaviti v zamrzovalnik, saj s tem zavremo rast mikroorganizmov. Najbolj pogosto osmukanec obdelamo, tako da ga posušimo.

Sušenje osmukanca mora potekati pri čim nižji kontrolirani temperaturi (max. 35 °C). Med sušenjem ga je priporočljivo večkrat premešati. Nikoli ga ne sušimo na soncu!

Od začetne vsebnosti vode v osmukancu je odvisno trajanje sušenja. V praksi suhost preverjamo, tako da grudice osmukanca povaljamo med prsti, in če se med sabo ne sprije-

majo je osmukanec ustrezno suh. Posušen osmukanec shranjujemo v suhem in hladnem prostoru. Ustrezno pridelan in obdelan je uporaben do 24 mesecev.

Svež osmukanec je potrebno shranjevati v hladilniku ali zamrzovalniku.

Svež osmukanec skladiščen v hladilniku je obstojen do 6 mesecev, v zamrzovalniku pa do treh let. V primeru, da pridelujete in tržite svežega morate biti pozorni tudi na pravilno distribucijo (hladna veriga).

Naš pridelek mora biti shranjevan v živilom primerni embalaži in tudi primerno označen.



OSMUKANEC V PREHRANI LJUDI

Cvetni prah je za čebeljo družino glavni vir pomembnih hranil, kot so proteini, minerali, maščobe in ostale substance. Prisotnost teh sestavin pa dokazuje, da se lahko uporablja tudi v prehrani ljudi.

Osmukanec, še posebej če je posušen, je priporočljivo pred zaužitjem namočiti v kozarcu vode ali soka, da zrnca nabreknejo in se lažje razpustijo s tem pa tudi postanejo lažje prebavljiva. Uživa se ga lahko tudi z jogurtom ali sadjem.

Pomembno je, da osmukanec uživamo čim bolj svež, primerno hranjen in iz domačega okolja.

