

Tabelle1

## Honiganalysen, Übersicht 2012-

	2012	2013	2016	2023	Grenzwert	Einheit	
Wassergehalt	17,04	17	15,4	15,57	max. 18 <sup>1</sup>	%	[DIN 10752]
Invertaseaktivität	72,9	112,6	126,4	253,3	mind. 64 <sup>2 3</sup>	U/kg	[DIN 10759-1]
Diastasezahl					mind. 8 <sup>2 3</sup>	DZ	[Phadebas]
El. Leitfähigkeit	0,44	0,729	0,52	0,68		mS/cm	[DIN 10753 o. FTIR]
HMF-Gehalt					max. 15 <sup>1</sup>	mg/kg <sup>1</sup>	[DIN 10751-3]
Freie Säure	6	14	6	17	max. 50 <sup>2</sup>	meq/kg	[DIN 10756 o. FTIR]
Sonst. Analysen							
Thixotropie							
Ameisensäure							
PH-Wert	4,55	5,48	k.A.				
<b>Zuckerspektrum</b>							[DIN 10756 o. FTIR]
Fructose	36,97	33,63	35,46	37,69		%	
Glucose	30,65	29,96	29,66	29,34		%	
Saccharose	2,35	3,45	8,96	0,9	max. 5 <sup>3</sup>	%	
Verhältnis von Fructose zu Glucose	1,21	1,12	1,2	1,28			
Weitere Zucker							
Turanose	2,67	2,14	ja			%	
Trehalose	0,92	0,98	ja			%	
Melzitose	-	-	-			%	
Maltose	3,03	2,85	ja			%	
Isomaltose	0,84	1,12	ja			%	
Erlose	0,83	0,64	ja			%	

<sup>1</sup> nach D.I.B.; <sup>2</sup> nach HVO; <sup>3</sup> Abweichung bei enzymschwachen Honigen möglich; HMF=Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht