

Quy trình lấy và bảo quản mật ong

1. Thời gian lấy mật ong

Về lý thuyết, thời gian thích hợp để lấy mật ong là khi ong vót nắp 100%. Tuy nhiên, trên thực tế, đợi đến thời điểm đó rồi mới thu hoạch mật thì sẽ bị kéo dài thời gian, ảnh hưởng đến hiệu suất làm việc của ong. Do đó, thường thì khi cầu ong mật vót nắp trên 70% số lỗ đựng mật, người ta có thể tiến hành thu hoạch mà vẫn đảm bảo chất lượng mật.

Nếu mật ong còn non (là mật ong vừa được ong thợ đổ đầy lỗ tổ nhưng chưa vót nắp) mà đã thu hoạch thì mật sẽ có hiện tượng kết tinh. Loại mật này chứa đến 35 – 50% nước nên dễ bị nhiễm khuẩn và nhanh hỏng, dễ bị lên men.

2. Quy trình lấy mật ong

Tính đến thời điểm hiện tại, có hai cách lấy mật ong mà nhiều người biết đến là cách lấy mật ong cổ điển và cách dùng thùng quay mật. Do phương pháp cổ điển (vắt phần bánh tổ có mật để lấy mật) có nhiều nhược điểm nên hiện nay gần như người ta không dùng nữa.

Ngược lại, cách lấy mật ong dùng thùng quay mật có nhiều ưu điểm nên được dùng phổ biến. Trong cách lấy mật này, người ta tận dụng lực ly tâm để mật ong từ lỗ tổ ong bắn ra ngoài.

Quy trình lấy mật theo phương pháp dùng thùng quay mật như sau:

Sau khi kiểm tra thấy đàn ong nào đạt tiêu chuẩn thu hoạch thì bà con sẽ tiến hành quay mật. Vào mùa hoa nở rộ, có thể quay mật 1 tuần 1 lần, mùa ít hoa thì tùy theo thực tế để định ngày quay mật.

Các thao tác quay mật được thực hiện như sau:

– Đặt thùng quay mật xa tổ ong ở mức cách li tốt, trong 1 chiếc màn rộng nhằm ngăn không cho ong bay vào thùng quay lấy mật.

– Sau khi lấy cầu ong để quay mật ra khỏi thùng thì dùng dao gọt nắp vót lỗ (chỉ gọt mỏng vừa đủ cắt nắp, không gọt sâu làm vệt lỗ tổ ong).

– Tùy theo thùng quay để lắp 2 cầu, 3 cầu, 4 cầu ong mỗi lần cho phù hợp. Quay hết mật ở mặt cầu bên nào thì trở sang để quay mật ở mặt đối diện. Khi quay, bà con chú ý tốc độ quay vừa đủ sức ly tâm văng mật ra thành thùng. Quay chậm sẽ làm mật không văng ra hết, quay quá nhanh thì làm ấu trùng văng cả vào mật.

– Sau khi quay xong mật, trả lại cầu ong theo đúng vị trí, thứ tự cũ.

3. Bảo quản mật ong

– Quay mật xong, bà con cần tiến hành lọc mật để loại bỏ các phế thải lẫn vào mật như xác ong, mảnh sáp, bọt bần... Có thể dùng vải màn hoặc lưới inox có mặt lưới từ 8 đến 32 lỗ/cm² để lọc mật ong.

– Nên bảo quản mật trong can hoặc chai có nút đậy kín; để nơi thoáng, mát; không để gần những nơi có các chất có mùi như dầu hoả, mắm tôm.