

Operazione di estrazione del miele e attrezzature necessarie



Prelievo del miele

- Si può affermare che in grandi linee che è possibile una smielatura primaverile, una estiva ed una autunnale, oppure una sola a fine stagione
L'importante che i miele sia maturo, cioè non deve contenere più del 17 - 18% di umidità



Come allontanare le api di melari

- Il più primitivo è quello di affumicare abbondantemente le api del melario per farle scendere nel nido e poi spazzolarle.
- Uso di sostanze repellenti.
- L'uso degli apiscampi, va inserito fra melario e nido.
- L'uso dei soffiatori, è il modo più pratico e sbrigativo perché non richiede due visite nell'apiario.



Smielatura

- L'estrazione del miele dai favi deve essere effettuata in un locale idoneo, che rispetti le più elementari norme igieniche, ove non siano riposte sostanze inquinanti. Per coloro che producono miele per il commercio, vi sono precise disposizioni di legge. Occorre eliminare gli opercoli con appositi coltelli o forchette, esistono banchi disopercolatori automatici

Smielatura

- I favi vanno posti su un leggio sotto il quale c'è un recipiente in grado di raccogliere in una griglia gli opercoli e far scolare il miele. Con il coltello in avanti e dietro e dal basso verso l'alto. I favi disopercolati vanno introdotti nello smielatore e si inizia la centrifugazione. Terminata la smielatura i favi sono pronti per essere riutilizzati. Prima di riporre i telaini in magazzino occorre ricollocarli per un giorno sulle arnie per ripulire le celle dal miele residuo.



Estrazione

- Una volta estratto il miele dai favi, si immette in un contenitore di (acciaio inossidabile) il decantatore. All'uscita dello smelatore è bene separare con un filtro a maglie larghe, i corpi estranei più grandi (api, cera ecc.). Al momento dell'immissione del decantatoe si passail miele in un filtro asacco molto fine.




Contenitori

- Per le sue proprietà igroscopiche il miele, tende ad assumere umidità dall'aria, quindi va conservato in contenitori ermetici. Il materiale migliore è l'acciaio inossidabile per alimenti. Quando il miele viene commercializzato all'ingrosso viene posto in recipienti di grandi dimensioni la cui capacità varia dai 25 a 300kg.



Liquefazione

- Per poter procedere alle varie operazioni è necessario liquefare il miele se troppo vischioso. Per far questo occorre procedere al riscaldamento del miele. La temperatura non deve superare i 40°C altrimenti i componenti sensibili contenuti nel miele (enzimi, vitamine, ecc.) subiscono dannose ed irreversibili modifiche. Normalmente i contenitori vengono posti in camere calde.



Grazie per la cortese
attenzione