

More than honey



PERGAN KERÄÄMINEN, KAUPPAKUNNOSTUS JA TUOTTEISTAMINEN

MORE THAN HONEY- HANKE
SUOMEN MEHILÄISHOITAJAIN LIITTO RY
TEKSTI: ANNELI SALONEN, MARITTA MARTIKKALA
KUVAT: ANNELI SALONEN, TARJA OLLIKKA

31. LOKAKUUTA 2021

More than honey -hanke 1.9.2018-28.2.2021



Suomen
Mehiläishoitajain Liitto
SML ry



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Sisällysluettelo

| | |
|--|---|
| Sisällysluettelo | 2 |
| Perga eli mehiläisleipä | 3 |
| Pergan keräämis- ja käsittelyprosessi..... | 3 |
| Pergan pakkaaminen | 4 |

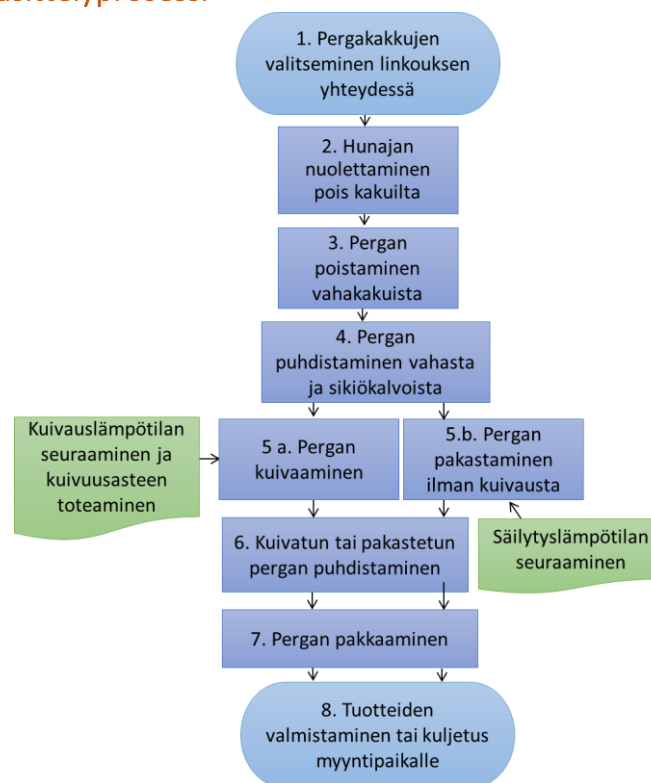


Perga eli mehiläisleipä

Perga on siitepölyä, jonka mehiläiset ovat säilöneet kennoihin kypsyvän hunajan avulla. Hunajassa, joka on vielä raakaa eli sen kosteusprosentti on liian korkea hunajan säilymisen kannalta, pystyvät toiminaan mehiläisten mahassa elävät maitohappobakteerit. Mehiläiset sekoittavat pesään tuotuihin siitepölyrakeisiin tätä puolikypsää hunajaa, jolloin maitohappobakteerit aloittavat siitepölyssä maitohappokäymisen. Siitepöly muuttuu käymisen vaikutuksesta ruskeaksi ja kypsästä pergasta ovat siitepölyjen alkuperäiset värit hävinneet täysin. Sanotaan, että pergan ravintoarvo on parempi kuin kuivatun siitepölyn ja että sen ravinteet imeytyvät helpommin ihmisen ruuansulatuskanavassa.

Valitettava pieni osa mehiläishoitajista tuottaa perгаа. Liian paljon perгаа, jota voitaisiin hyödyntää, menee hukkaan vahansulatuksen yhteydessä. Vahakoisa tykkää tummista siitepölykakuista.

Pergan keräämis- ja käsittelyprosessi



Huom! Varraopunkin torjuntatoimet pitää tehdä vasta sen jälkeen, kun perгаа on korjattu pesästä.

Pergakakkujen valitseminen linkouksen yhteydessä

Hunajan linkouksen yhteydessä valitaan kakkuja, joissa näkyy siitepölyä kennojen pohjalla linkouksen jälkeen. Pergan tuotannossa kannattaa hyödyntää eteenkin ne kakut, jotka ovat menossa romutukseen. Puhtaampia kakkuja voi säästää annettavaksi pesiin keväällä puhdistuslentojen jälkeen.

Hunajan nuolettaminen pois kakuilta

Lingotuissa kakuissa on monesti vielä hunajaa jäljellä. Se on hyvä saada pois kakuista, jotta pergan käsittely helpottuu. Siksi kakut on hyvä nuolettaa mehiläisillä. Tähän on kaksi tapaa. Kakut voidaan laittaa pesälaatikoon ja laatikot voidaan viedä esim. peräkärissä mehiläistarhalle pesien eteen. Näin tarhalla olevat pesät voivat ryöstää hunajan pesälaatikoista ja sinne jää jäljelle vain puhdas perгаа(Huom! tautivaara). Toinen mahdollisuus on laittaa kakut laatikossa mehiläispesän päälle. Väliin laitetaan sulkuristikko ja muovi ja haltex,

More than honey -hanke 1.9.2018-31.12.2021



Suomen
Mehiläishoitajain Liitto
SML ry



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

jossa on keskellä reikä hyvin pieni reikä, halkaisija n. 2,5 cm. Näin pesässä olevat mehiläiset siirtävät pergan päällä olevan hunajan alalaatikkoon.

Pergan poistaminen vahakakuista

Hunajan puhdistamisen jälkeen kakuilla olevat perga-alueet leikataan kakuista ja laitetaan muovipusseihin, jotka voidaan säilyttää ulkolämpötiloissa. Jos sää on ollut kosteaa niin kakkuja voi kuivattaa sisällä pari vuorokautta ennen varastoon siirtämistä.

Perga irrotetaan vahasta ja sikiökalvoista, kun se on jäistä. Jäiset kakut murskataan rouhimakoneella. Tämä on helpointa tehdä ulkona, silloin kun on pakkasta. Myös roskaa tulee paljon, joten ulkoa nekin on helpompi siivota. Jos kakuilla on kennoja, joissa on hunajaa, pitää hunajanappulat napsia heti jäisinä, etteivät ne pääse sulamaan ja sotkemaan koko perga erää. Kakuilla oleva hunaja tekee pergan puhdistamisesta hyvin vaikeaa.

Pergan puhdistaminen vahasta ja sikiökalvoista

Jos murskauskone ei puhdistaa pergamursketta, täytyy se puhdistaa esim. marjapuhdistussuppilo-imuri yhdistelmällä tai tuulessa seulomalla. Myös metallista sulkuristikkoa käytetään puhdistamiseen. Pyritään, että perga olisi mahdollisimman pitkiä perganappuloita. Pienet palat ja pergajauho käytetään tuotteisiin.

Pergan kuivaaminen

Irrotetut perganappulat kuivataan kuivurissa noin yhden vuorokauden ajan. Kuivauslämpötila ja aika on sama kuin siitepölylle. Perga kuivuu hitaasti sisältä eli kuivaus täytyy olla varovaisempaa. Kuivauksen jälkeen perganappulat puhdistetaan mehiläisvahan rippeistä ja sikiökalvoista uudelleen marjanpuhdistinta, seuloja tai sulkuristikkoa apuna käyttäen. Kuivattu perga säily huoneen lämmössä tai pakastimessa.

Pergan pakastaminen ilman kuivausta

Myös perga voi myydä tuoreena tai kuivattuna. Tuore imeytyy helpommin ja voidaan esim. sekoittaa hunajan joukkoon. Tuore perga puhdistetaan jäisenä hyvin ja sen jälkeen säilytetään ja myydään pakastettuna. Sen voi merkitä erikoisella merkillä, jotta asiakkaat osaavat säilyttää tuotteen oikein ja käyttää sen nopeasti. Lasipurkin päälle voi laittaa folion ennen pakastamista.

Pergan pakkaaminen

Paras laatuinen perga on täysin kypsynyttä, isokokoisia, väri mehukkaan ruskea ja läpikuultava. Puhdistetut perganappulat pakataan myyntiä varten muovipusseihin ja tarvittaessa pakastetaan. Pergaa ei kannata pakata tyhjiöpusseihin, koska perganappulat tarttuvat toisiinsa ja muodostavat möykkyjä.

