

信任是一种有生命的感觉，信任也是一种高尚的情感，信任更是一种连接人与人之间的纽带。

好像在七八年前，我妈也买蜂蜜，不过那时的她确实经常购买土蜂蜜，偶尔还会送人，慢慢地也不知怎么了，原来是香饽饽的土蜂蜜，变的无人问津，我妈也不愿意购买了，转而购买的是一些有品牌、有大型工厂生产的蜂蜜，当然，从我个人的角度来说，我还是觉得在正规渠道购买的商品是有保障一些的。

土蜂蜜从“一蜜难求”到“门庭冷落”，到底发生了什么？往大了说，其实是丢掉了信任，可能是大家都在购买土蜂蜜的过程中吃过亏、上过当，本着吃一堑长一智的想法，谁还会让自己在同一个地方跌倒两次，还是在明明知道是个大水坑的情况下。

今天我们就来聊一聊土蜂蜜这个话题：从“一蜜难求”到“门庭冷落”，土蜂蜜为啥不香？可能是这4个原因？

大家可以在评论区留言，说说您的看法？您曾经在购买土蜂蜜的过往，有没有一些趣事值得分享的？



头条 @觅源良食

版权图片

一、土蜂蜜为啥不香了，可能是这4个原因？

1、土蜂蜜的成本高，在市场上没有价格优势，可能正宗的土蜂蜜要100多元一斤，消费者又无法分辨其质量的优劣，加上市场上销售的假蜂蜜太多，同时大多数土蜂蜜都不是以个体形式进行销售，导致消费者无法清楚的知晓这样的蜂蜜其卫生状况如何。

即便是质量比较的好的土蜂蜜，价格销售贵、卫生状况说不清楚、消费者在购买的时候也无法感知、加上消费者又不会分辨，最重要的是市场上假蜂蜜有太多，土蜂蜜即使再好，消费者在考虑价格因素、品质因素等方面之后，只能去正规渠道购买蜂蜜，比如去大型超市购买，至少是真的，而且价格往往还比路边的土蜂蜜价格便宜。

2、再来说说假蜂蜜的事情，从消费者的角度来说，即使购买到的土蜂蜜是假的，消费者也无法分辨、也无从得知，即使知道了，因为购买的时候，不是正规渠道。正规厂家生产，有时只能吃哑巴亏。

3、蜂蜜同我们的一日三餐不一样，它不是必需品，但大家都知道，蜂蜜应该算是“滋补品”这个范畴，而在这个领域，如今除了各种正规渠道所销售的蜂蜜之外，还有很多的替代产品，大家可以仔细回忆一下，这些年以来，市场上出现了多少“保健品”？

4、既然有土蜂蜜，那对应的就应该有“洋蜂蜜”，事实上，“洋蜂蜜”也确实是土蜂蜜非常强劲的竞争对手，至于说什么是“洋蜂蜜”我们在后面给大家进行解释，这里我们想说的是，“洋蜂蜜”的价格比土蜂蜜便宜，价格也有优势，产量更是土蜂蜜的好几倍。



二、什么是土蜂蜜？

土蜂蜜其实和农村、乡村没有任何的关联，而是特指中华蜜蜂所产的蜜，也叫百花蜜，百花蜜富含葡萄糖、果糖、氨基酸及维生素等多种营养成分。

中华蜜蜂又可以简化地叫做中蜂蜜，很多人会认为土蜂蜜就是农民大叔养的蜜蜂，就是土蜂，实际上这是错误的理解。

土蜂不因为它有个土字就叫土，实际上它叫做中华蜂，是我们国家土生土长的蜂种

，

商业

上养蜂90

%都是养意蜂，这是因为意蜂易饲养，繁殖快、产量高、还能产蜂胶、花粉、蜂王浆。

中华蜂也就是常说的土蜂，它们产的花粉相当少，只够维持蜂群的发展，蜂胶是不产的，所产的蜂王浆也是极少的。

再来说说什么是意蜂？土蜂比意蜂个体小，背部黑、心动敏捷、适应性强，适合山

区养殖。意蜂来源于欧洲意大利，个体大、背部黄、适应性差、易发病，需要人工饲养。同时，这两种蜂群之间是没有姻缘关系的，无法杂交繁殖。

如今的生态环境遭到破坏，对于土蜂的生存空间来说的，加上利益熏陶，养意蜂更挣钱，所以大多数养殖户是不会和钱过不去的。

土蜂在山区饲养，繁殖低，饲养成本高、产量也低，从而养殖土蜂的人少，加上生态环境的破坏，它们的生存空间就更加狭窄。

再来说说土蜂蜜和洋蜂蜜的区别？土蜂采集高寒深林野山花蜜，经过充分酿制而成的蜂蜜，蜜色较深，口感独特，香甜味浓，因为蜜源较少，而被誉为“蜜之珍品”。色泽金黄、纯净无杂。而意大利蜂蜜是从国外引进的，它的生产周期短，含水量大，夏季易发酸起沫变质，营养价值也远不如土蜂蜜。



三、说说蜂蜜的来源？

蜜蜂在酿造蜂蜜的时候，其采集的“原材料”是什么？

主要是蜜源地花蜜，但是如果蜜源缺少的时候，蜜蜂也会采集甘露或蜜露，因此，蜂蜜也可以分为天然蜜和甘露蜜。

天然蜜是蜜蜂采集花蜜酿造而成，主要的来源是植物的花内蜜腺和外蜜腺，同时又可以分为各种单花蜜，比如：桔花蜜、椴树蜜、荔枝蜜、油菜蜜、野桂花蜜、野菊花蜜等。

一般情况下，蜂蜜是以一种或者几种主要来源的花名来命名，而两种以上的花蜜混杂在一起，一般就叫做“百花蜜”。

甘露蜜，是蜜蜂从植物的叶或茎上采集蜜露或者昆虫的代谢物（甘露），所酿制的蜜，蚜虫

吸取了植物的汁液经过消化系统的作用，吸取了其中的蛋白质和糖粉，然后把多余的糖分和水分排泄出来洒在植物汁液上，蜜蜂就以它为原料酿造甘露蜜。



四、如何分辨真假蜂蜜？

- 1、购买蜂蜜，开瓶之后应该有明显的花香、陈蜜香味较淡。加香精制作而成的假蜜气味令人不适，单花蜜具有其蜜源本身的香味。
- 2、纯正的蜂蜜不但香味宜人，口感也会香味浓郁。
- 3、检查一下蜂蜜的含水量，用筷子挑起蜂蜜，蜂蜜能够拉丝为佳，不能拉丝则说明含水量较高。
- 4、将蜂蜜溶在水里，搅拌均匀，若蜂蜜中有杂质则会上浮或下沉，蜂蜜是天然产品，少量下沉并不影响蜂蜜的质量。
- 5、应该有光泽而且还是透明的，且无过大的杂质，色泽因蜜源的不同，有浅有深，但在同一瓶中的蜂蜜，应色泽统一。
- 6、假蜂蜜是用蔗糖加碱水熬制的，红糖或者白糖，所以是没有蜜的成分的，或者蜜的成分很少，其品质特征是，没有自然蜂蜜的香味，而且有一股熬糖浆的气味，品尝时无润口感，有白糖水的滋味。
- 7、一般在天然蜂蜜中，颜色应该是黄色、略带绿色的，这是优质蜂蜜，如果色泽草绿、蓝绿、则为劣质蜂蜜，如果是灰色的，则是用蔗糖调制的假蜂蜜。



我们尽量做到恰如合适、通过原创图文，在文字与图片之间为您分享一道道菜肴，它们美味、漂亮、营养，您要什么样的美食，在这里希望我们能够给您！