

HET ZOETE GOUD ONTLEED: CHEMIE EN IMKERIJ

em. prof. dr. Eric Goethals

29 MAART 2017 – 19:30

S4, AUD A

kvcv.be/kalender



De jongerensectie van de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging (KVCV) nodigt u vriendelijk uit op haar avondlezing:

Het zoete goud ontleed: chemie en imkerij

Gevolgd door **degustatie** van honing en mede (honingwijn)

KVCV-leden gratis - €2 Chemica(lumni)-leden - €4 niet-leden

Meer informatie: www.kvcv.be/kalender

Samenvatting:

De lezing start met een korte beschrijving over het leven van de (honing)bijen, de manier waarop de imker zijn bijen verzorgt en hoe de geproduceerde honing geoogst wordt. Vervolgens wordt ingegaan op de diverse producten van de imkerij: honing, bijenwas, propolis, pollen, koninginnengelei en bijengif. Daarbij zal aandacht besteed worden aan de chemische structuur en de samenstelling, en zullen de soms opgehemelde gezondheidseffecten van bepaalde producten (apitherapie) kritisch onder de loep genomen worden.

Een oud zeer bij de handel in bijenproducten is de vervalsing met goedkopere surrogaten. Zo wordt bijvoorbeeld aan honing invertsuiker toegevoegd en wordt bijenwas vervalst met paraffine. Dit is wettelijk verboden, maar voor de consument moeilijk na te gaan zonder het gebruik van gesofisticeerde analytische technieken.

Om te besluiten zal de ecologische problematiek rond de imkerij besproken worden. Bijen leveren niet alleen nuttige producten, ze zijn ook van belang voor de landbouw. Sommige biologen maken zich zorgen over de mogelijke gevolgen van de achteruitgang van de bijenpopulaties voor de voedselproductie.