

Адкачванне мёду.

Па даследаваннях вучоных за год з улікам зімоўкі пчаліная сям'я з'ядае да 100 кг мёду.

Лішкі пчаляр адкачвае і пакідае сабе. Такі мёд называецца таварным. Яго колькасць залежыць ад многіх абставін: наяўнасці кармавой базы, сілы пчаласем'яў, працэнта замены мёду на цукар, патрэбнага для зімоўкі пчол.



Фота Анатоля КЛЕЦІ

Пчолкі складваюць мёд у соты, адтуль жа іх павінен забраць пчаляр. Каб акуратна дабыць мёд і не парушыць соты, ён праводзіць адкачванне мёду з дапамогай медагонкі. Соты ставяцца ў касеты прылады, дзе яны пракручваюцца. Дзякуючы цэнтрыфугальнай сіле, мед на вялікай хуткасці вылятае з сотаў на сценкі медагонкі.

Першай аперацыяй адкачвання мёду з'яўляецца выманне сотаў з вулля. Яна праводзіцца ў бязношавы перыяд, калі пчолы амаль не нясуць нектар у вулей. Бо калі той трапляе ў мёд, то пры далейшым захоўванні ён можа сапсавацца расслаіцца альбо закіснуць. Можна праводзіць адбор сотаў і пры медазборы, але ў такім выпадку з вулля бяруць цалкам запячатаныя рамкі.

Раніца — найлепшы час для адбору рамак. За ноч пчолкі выкачалі з ужо прынесенага мёду значную колькасць вільгаці, а свежы ў вулей яшчэ не трапіў.

Для захоўвання мёду ад умоў мікраклімату вулля пчолы пакрываюць яго тонкім слоём воску — васковай накрыўкай. Пчаляру неабходна зняць з рамкі гэты слой воску, то бок распячаць соты. Для гэтага выкарыстоўваюцца розныя прыстасаванні:

нажы, відэльцы, камбайны, станкі для распячывання. Выбар прыстасавання залежыць ад майстэрства пчаляра і колькасці мёду. Пры вялікай яго наяўнасці прымяняюць высокапрадуктыўныя станкі, пры малой — нажы альбо спецыяльныя відэльцы.

Распячатаныя соты ставяць у касету медагонкі. Пажадана, каб яна была выраблена з нержавеючай сталі. Дзюралевую (сплаў алюмінію з волавам) медагонку можна выкарыстоўваць толькі пры ўмове кароткачасовага захоўвання ў ёй мёду, а ацынкаваную наогул ужываць нельга. Цынк уступае з мёдам у хімічную рэакцыю, і той атручваецца. Медагонкі бываюць ручныя і электрычныя. Апошнія значна аблягчаюць і павышаюць прадуктыўнасць працы пчаляра, і ў іх не ламаюцца соты.

Дадаткова для адкачвання мёду спатрэбіцца стол для распячывання сотаў, фільтр для працэджвання, нож, відэлец, тара для мёду (налепш шкляная ці з нержавеючай сталі). Таксама нажадана мець спецыяльнае памяшканне для адкачвання мёду. У ім ставяць стацыянарную медагонку ды іншае абсталяванне. Асобнае памяшканне з цёплай падлогай дае магчымасць пастаянна падтрымліваць высокую тэмпературу паветра (прыкладна 30°C), бо, як вядома, падагрэты мёд лёгка адкачваецца. Аднак беларускія бортнікі звычайна качаюць мёд не ў асобным памяшканні ці цэху, а непасрэдна на качоўцы.

Васіль КАВАЛЕЦ,

старшыня Салігорскага міжраённага аб'яднання "Бортнік"

Источник: Родная прырода. — 2015. — №8. — С. 50.