

Kolejne litry Miodu z kroplą Katowic i Miodu z nutą Katowic

Zebrany i przebadany znów będzie stanowił gadżet promujący Katowice. Za nami kolejny sezon, który katowickie pszczoły mogły spędzać na miejskich basenach oraz na dachu NOSPR-u. Pszczoły już są przygotowane do zbliżającej się wielkimi krokami zimy i śmiało można powiedzieć, że na odpoczynek zasłużyły po raz kolejny produkując dobrej jakości miód. W tym sezonie dzięki pracy katowickich pszczół udało się pozyskać ponad 120 kg miodu.

Miejskie ule pojawiły się w Katowicach w 2019 roku. Początkowo miasto opiekowało się czterema rodzinami pszczelimi. Teraz jest już ich siedem. Jeden z uli ustawiono na terenie Basenu Burowiec, dwa kolejne na terenie Basenu Zadole – mogą je obserwować osoby korzystające z pływalni. Dwa ule stoją na dachu budynku Narodowej Orkiestry Symfonicznej Polskiego Radia. Kolejne dwa na dachu Basenu Brynów.

– Miejskie ule stanowią uzupełnienie działań podejmowanych przez miasto w zakresie troski o środowisko – takich jak zazielenianie ulic czy inwestycje realizowane w ramach Zielonego Budżetu Katowic. To także bardzo pożyteczny element w zakresie edukacji, gdyż częścią składową projektu są bezpłatne warsztaty, które co roku odbywają się przy miejskich ulach. Można się na nich dowiedzieć jak ważna jest rola owadów zapylających. Dzięki takim elementom udaje nam się budować świadomość w zakresie konieczności dbania o środowisko naturalne – podkreśla Marcin Krupa, prezydent Katowic.

Miasto, szczególnie takie jak Katowice, w którym dużą część powierzchni zajmują tereny zielone, to dla pszczół bardzo przyjazne środowisko. Ma odrobinę inny mikroklimat, niż tereny wiejskie. Jest w nim cieplej, sezon jest dłuższy. Jest też więcej różnorodnych kwiatów. Nie ma za to gigantycznych upraw

monokulturowych, które choć ładnie wyglądają na zdjęciach (pola rzepaku czy słoneczników), to jednak nie są przyjazne dla owadów. Ważne jest również to, że w mieście raczej nie stosuje się pestycydów i nawozów sztucznych do wspomagania rozwoju roślin.



Co pszczoły lubią w Katowicach?

Miodom zebranym w Katowicach po raz kolejny przyjrzało się Laboratorium Badania Jakości Produktów Pszczelich Instytutu Ogrodnictwa w Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach. Wyniki analizy pyłkowej roślin nektarodajnych pokazują, że prawie 30% pyłków w katowickich miodach stanowią pyłki z roślin w rodzaju *Prunus*, czyli na przykład: czereśnia, wiśnia, śliwa, brzoskwinia. Wyjątkiem są tylko pszczoły mieszkające przy Basenie Brynów. W zebranym tam miodzie pyłki tego rodzaju drzew stanowią aż 57% całości.

30% pyłków zebranych przez pszczoły mieszkające na dachu NOSPR i przy Basenie Zadole pochodzi z wierzby. Ciekawa jest także

dieta pszczoł mieszkających przy Basenie Burowiec. Ponad 23% pyłków w tamtejszym miodzie to pyłki roślin kapustowatych, takich jak: rzodkiew, kalarepa, kalafior, rzepak, ale też rośliny ozdobne: lewkonia, lak pospolity, wieczornik damski i kapusta. W Zadolu takie pyłki stanowią tylko 14% całości, w śródmieściu (NOSPR) 10%, a w Brynowie 6%.

We wszystkich miodach zaobserwowano wskaźniki spadzi, co jeszcze podkreśla ich wyjątkowość.

Świeży i pełny aktywnych enzymów

Laboratorium w Puławach sprawdziło także jakość katowickiego miodu. Tu ważnym wskaźnikiem jest liczba diastazowa – parametr określający aktywność enzymów zawartych w miodzie. Normy mówią, że powinna ona wynosić co najmniej osiem. Katowicki rekordzista, miód z Basenu Brynów, ma liczbę diastazową przekraczającą 44. Pozostałe miody też wypadają doskonale. Burowiec – 41, NOSPR – 41, Zadole – 41,5.



Kolejnym ważnym parametrem świadczącym o jakości miodu jest

zawartość proliny, czyli aminokwasu o pochodzeniu pszczelim. Aminokwasy w miodach pochodzą z pyłku roślinnego lub są dodawane przez pszczoły w procesie przerabiania nektaru kwiatowego w miód. Jeśli w 100 gramach miodu jest mniej niż 25 miligramów proliny, może to świadczyć o dokarmianiu pszczół cukrem. Miód z Basenu Brynów ma 61 miligramów proliny w 100 gramach, miód z Burowca 56 miligramów, a miody z NOSPRA-u i Zadoła 52 miligramy.

Zbadano też zawartość HMF (5-hydroksymetylofurfural), czyli związku chemicznego, który pojawia się w miodzie pod wpływem naturalnych kwasów, czasu i temperatury. HMF poniżej 15 mg/kg stanowi dobre potwierdzenie świeżości i braku stosowania obróbki termicznej. Norma zezwala na obecność 40 mg HMF w każdym kilogramie miodu. Katowickie miody znowu wypadły doskonale. Maksymalna zawartość HMF wynosi w nich 2,2 miligrama na kilogram, co stanowi raptem 5,5% maksymalnej wartości wskazanej w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Miód w słoikach

Ule zasiedlone przez miejskie pszczoły są w 100% ekologiczne. Utworzone z naturalnych materiałów, bez zastosowania tworzyw sztucznych czy styropianu. Wszystkie są już przygotowane do chłodniejszych miesięcy, pszczoły otrzymały leki przeciw warrozie. W każdym z uli jest też około 20 kilogramów pokarmu, dzięki któremu pszczoły spokojnie przetrwają zimę.

– *Miód zebrany w tym roku znów posłuży do promocji miasta. Aby zwrócić uwagę na miejsce usytuowania uli, nadaliśmy mu nazwę „Miód z kroplą Katowic” oraz „Miód z nutą Katowic”. Słoiczki z miodem można wygrać m.in. w konkursach organizowanych na profilach miasta w mediach społecznościowych – mówi **Marta Chmielewska**, naczelnik wydziału promocji. – W całej akcji miód jest słodkim dodatkiem. Jej podstawowym zadaniem jest upowszechnianie wiedzy o roli pszczół w przyrodzie – podkreśla.*

Źródło: UM Katowice