



## 皇漿 的

# 貯藏與運銷

■ 馮文權 ■ 劉富善 ■

皇漿是工蜂採集花蜜，花粉釀成的產品，色淡黃，味酸辣，原專供蜂王食用。一般人相信皇漿有益人體健康，也設法取食它。本省養蜂農民利用人造王台，誘工蜂入內釀成皇漿，採收外銷日本，替國家賺取了不少外匯。

### 分工合作 保持品質

如貯藏或運送不小心，或處置不適當，容易使皇漿變質或失效，影響售價很大。如何保持皇漿品質不變，活性物質永保新鮮，是採漿工作的一大要務。

在採皇漿工作開始時，應立刻取出蜂箱中的採皇漿框，隨即把此採皇漿框運至採皇漿室內，以便迅速從事採收工作。一個人管理數箱蜂羣尚可照顧週到，如蜂羣數量增加，却只靠少數人維護，效率很低。取出採皇框到採皇漿時，如削蠟、移虫等工作，不勝其繁，為提高採皇漿的效率，須有足夠人員支援，並須分工合作，方可達到皇漿增產目的。

### 迅速採漿 立即冷藏

採皇漿室的設備，應齊全夠用。養蜂有固定養蜂場，也有移動養蜂場，採皇漿室都要避免接近蜂場。宜選擇距離蜂羣較遠，肅靜無風地方搭一帳篷，或造小屋，以便採收皇漿，且避免蜜蜂激怒飛出蜇人。把皇漿放置在日光直射或高溫場所，時間較久時容易發生變質，為保證品質優良，避免活性物質失效，一定要有足夠的設備供貯藏或運搬。

自蜂場搬運採皇框至採皇漿室或帳篷中，須立刻把採皇框上的皇杯橫樑取下，用剃刀刮除皇杯頂端突

出的蠟屑，即見有幼虫生活其中，先挑出幼虫，再用竹製或塑膠製小匙挖取皇杯內皇漿，最為方便。採皇漿的動作宜迅速，挖出後置於預先準備已經熱水消毒的褐色瓶中，但決不許把蠟屑或幼虫混入，然後用100篩孔的呢絨紗濾過，再裝入瓶內，瓶口流出的皇漿可用清潔紗布擦掉，最後用純酒精擦淨。

採收皇漿動作，宜迅速利落，當蠟漿全部採收完了，必須迅速放在冷藏庫中，不可在室外久置不顧，以免變質，其中如夾雜有幼虫或蠟屑時，容易發酵腐敗，夾有其他雜質在內，也易使品質變劣，對商品價格影響很大，此點應特別注意。

當採收途中因有事不能繼續工作時，尚留有一部分皇杯，須除去其中幼虫，並用手指把頂端壓平，以防止塵埃落入，維持清潔。

### 真空唧筒 吸取方便

我國養蜂業因為缺乏大蜜源，不能在一個地方長期採皇漿，所以多是移動蜂場，只有少數是固定的。使用移動法採皇漿，為提高工作效率，大量生產皇漿，必須使用自動採乳器，或用真空吸乳器。真空吸乳器是美國和澳洲目前的用法，我國尚在實驗中。

利用流水唧筒吸取皇漿，就是將流水唧筒連接在自來水的龍頭上，借水流所產生的負壓力造成真空狀態，利用這種吸力，把貯藏在皇杯內的皇漿抽出，滴入第一瓶內，另第二瓶也連接在自來水龍頭上，使皇漿連續通過此種裝置後，不致將水分混入瓶中。這種簡單裝置，只要在自來水方便地方都可利用。皇漿吸取器化費極少經費就可製成。

此外，尚有利用電動真空唧筒的吸力，吸取皇杯

內的皇漿。此種裝置在皇漿收容器上加橡皮塞，塞上穿鑿2個圓孔，孔內插入彎曲的玻璃管2個，一管端較細用以吸皇漿用，另孔插入彎曲呈鑰狀的玻璃管，並連接一橡皮管通至真空吸氣唧筒上，打開開關，便開始採收皇漿，構造簡單，使用方便。

使用真空皇漿收集器採皇杯內皇漿，由於吸力太強易使皇漿迅速進入收容器中，等裝滿收容器後，必須取下橡皮管，換另一空的清潔收容器，如此才能繼續操作。用此操作採收皇漿，在吸氣管和電動真空唧筒相接處，常發現有皇漿溢出，必須用紗布迅速清除乾淨。使用短的吸氣管採皇漿較適用。

## 混蜜保存 冷凍貯藏

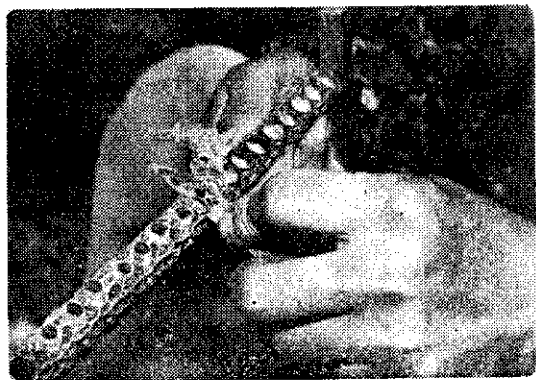
採皇漿工作完畢，應迅速貯藏或製成產品，才能確保安全。大多數業者採收以後，便裝入瓶中保存。我國養蜂在中南部較多，蜂場四散，不能立即製成皇漿產品，只能放在冷凍庫中保存，預防變質。

將皇漿和稀蜜混合保存，較能保證品質。據專家測定，用波美濃度40°左右的蜂蜜與皇漿混合保存，較安全可靠。混合時應攪拌均勻，比例以5:1,000最好，封蓋後放在冷凍庫或冰箱內貯存。

在冷凍庫中貯存的合適溫度，尚不得而知。在0~5°C的冰箱中保存10個月，對於色、香、味和所含維生素均無變化。貯藏期間偶而在表面出現一些小白粒，是一種有機酸類，對皇漿品質毫無影響。

有人將皇漿放在零下13°C的冷凍庫中，保存數年，品質沒有變化。如果把皇漿保存在真空冷凍中，經十數年後，活性物質的生物機能仍存在。

最理想的保存方法，是把皇漿置於冷凍乾燥氣內，可貯存十數年。但一般家庭無此設備，不適使用。



採漿第一步 (阿郎攝)

## 乾冰隔熱 搬運保溫

為維持蜂皇漿生產供銷的平衡，必須加速運銷。搬運皇漿時溫度和貯藏的溫度大致相同。如搬運保溫設備不良，容易發生變質現象。活性物質效能大減。為確保皇漿活性物質新鮮，運搬時的溫度宜特別注意保持，使溫度不受外界因子影響為宜。

運銷少量皇漿，如自蜂場搬運至貯藏室，或至消費者手中，使用熱水瓶即可。由於熱水瓶內外壁間呈真空狀態，內部鍍銀，又有放射熱線反射，可以保持真空狀態，所以瓶內瓶外能夠隔熱，保持溫度不變，對運搬皇漿很方便。當皇漿由冷凍庫移入熱水瓶時，常有熱氣侵入，為防止溫度升高，須置冰塊在熱水瓶中。

使用熱水瓶皇漿，如不小心，容易破裂，用人工運搬時，為安全起見，須加入乾冰防止溫度升高，更須有完善的防震裝置，以策安全。大量長時間運銷時，必須用乾冰保存，為防止四周散熱，宜備有適當隔熱裝置，運銷皇漿用具盡可能嚴封，不使乾冰溶化，以達到冷却防熱的效果。

現在我國都用乾冰隔熱以保持低溫。一般使用隔熱材料有碳、碳化木屑、毛布、放射保冷板、合成樹脂及保溫瓶等材料。



取出幼虫與蠟屑 (阿郎攝)