



SMAKSLAB

# ByBi

# SMAKSLAB

Mat på Mære feb2020

## KURSHOLDERE

### **Anastasiya Dykyy:**

kvalitets- og smaksleder i ByBi, forsker og molekylærbiolog utdannet ved NTNU. Jobbet med molekylæranalyser av forskjellige matvarer, nå med ulike honningers molekylære smaksprofil. Kurset gjennom Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele / Honey Sommelier Program.

### **Ragna Ribe Jørgensen:**

faglig leder i ByBi, sertifisert birøkter og leder ByBis røktercrew, ansvar for ByBis forskningsprogrammer, utdannet idehistoriker ved UiO. Kurset gjennom Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele / Honey Sommelier Program.

Anastasiya og Ragna leder utviklingen av ByBis Smakslab-satsning. Hør radio P2 Ekko «honning – den nye vinen»

Foto: Hege S Hansen

# INNHold



SMAKSLAB

## Birøkt for en god honningkvalitet:

- Sommerfôring og skattekasser
- Innhøsting, slynging og siling
- Flytende honning, poding og røring
- Honningtavler / vokshonning /honey comb
- Regelverk for salg og merking av honning

## Honning, salg og markedsføring:

- Prissetting; reflektere honning som det eksklusive produkt det er
- Resultater fra forskning på markedsføring av honning
- Forskjellige strategier for å markedsføre honning: monoflorale, stedshonning, kortreiset honning, Buzz Words, etc.

## Honningkvalitet:

- Kvalitetskrav til honning gjennom FAO, ulike spesifiseringer i EU og Norge
- Honningforfalskning; honning er det tredje mest forfalskede produkt verden over. Status i verden og i Norge. Data fra rapporten til Mattilsynet
- Sortshonning og stedshonning
- Årlig variasjon av honningens aroma og smak. Eksempel fra Dronningsparken bigård i Oslo
- Honning med krystaller; ulike land har ulike krav – vi smaker og vurderer
- Holdbarhet; lagring, temperatur, vannmengde, diastase, HMF etc.

## Smakslab:

- Resultater av ByBis forskning – smakshjul og smaksprofil
- Molekyler som gir smak: beskrive ulike molekylære profiler
- Bruk av aromahjulet
- Utvikling av et språk for honning; honning – den nye vinen!
- Italia og honning – et godt eksempel
- Smak av ulike honninger:
  - Norske honninger: NM-vinner 2019, sortshonninger som bringebær og lyng, og stedshonninger/multiflorale, honningdugg
  - Utenlandske sortshonninger med særegen karakter

