

BALIN HASADI VE MUHAFAZASI

BAL : Bitkilerin çiçeklerinde bulunan nektarın ve bitki üzerinde yaşayan bazı böceklerin salgıladığı tatlı maddelerin arılar tarafından toplanarak bileşimlerinin değiştirilip petek gözlerine depolayarak olgunlaştırılan tatlı bir üründür.

- Bal hasadı bölgede nektar akımının azalmaya başladığı günlerde yapılmalıdır.
- Koloninin kışlık ihtiyacından fazla olan bal alınmalıdır.
- Kolonin kışlık ihtiyacı olarak, her arılı çerçeve için bir ballı çita bırakılmalıdır.(ort. 16 kg.)
- Olgunlaşan ballar sabah saatlerinde hasat edilerek öğle saatlerinde ısı 30 C derece civarında olunca kapalı alanlarda süzme yapılmalıdır.
- Nakillerden önce muhakkak sağım yapılmalıdır.
- Eski ve siyahlaşmış çerçeveler kovandan alınarak yerlerine yenisi konmalıdır.
- Ertesi yıl kullanılacak temiz kabarmış petekler ayrılır ve muhafaza edilir. Peteklerin muhafazası için kesinlikle naftalin kullanılmamalıdır.
- Hasat edilen bal temiz ve sağlıklı kaplarda saklanmalıdır. Bala su ve yabancı madde karışmamasına dikkat edilmelidir.
- Bal hasadında ve süzme odasında kullanılan malzemelerin paslanmaz ve 304 kalite krom çelik malzemeler olmalıdır.
- Balın depolandığı odalar güneş görmeyen yerler olmalı koku rutubet almamalıdır.
- Ballarınızın bulunduğu kapların üzerinde barkodunuz ve balın cinsi üretim yeri, üretim yılı ve bitki örtüsü hakkında bilgiler konulmalı