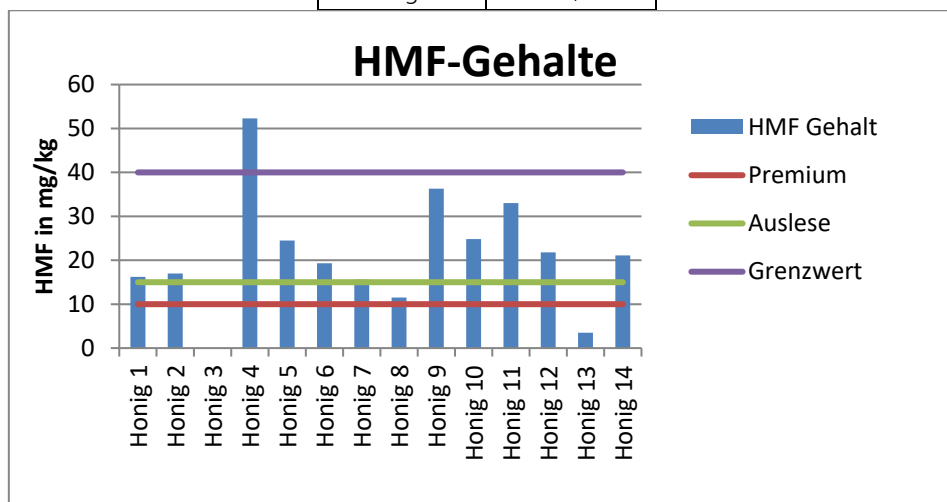


Schwerpunkt 14: Überprüfung des HMF-Gehaltes in Honig aus dem Handel, insb. Restpostenmärkte

5-Hydroxymethylfurfural, kurz HMF, ist eine chemische Verbindung die beim Erhitzen von Monosacchariden, wie z.B. Fruktose, entsteht und daher in vielen Lebensmitteln vorkommt, so z.B. in Pflaumenmus, gebrannten Mandeln und Glühwein. Im Honig ist HMF ein Hinweis für Lager- und Wärmeschädigung. Frisch geernteter Honig enthält kaum HMF, wärmebehandelter, falsch (zu warm, in der Sonne) oder sehr lang gelagerter Honig hingegen schon. Ab einem HMF-Gehalt von 40 mg/kg ist Honig gemäß der Bestimmungen der Honigverordnung nicht mehr verkehrsfähig. Davon ausgenommen sind Honige mit angegeben Ursprung in den Tropen und Mischungen daraus. Für diese gilt ein HMF von 80 mg/kg. Weiterhin wird der HMF-Gehalt auch als Qualitätsparameter herangezogen. Anforderungen an die Auslobung einer besonderen Qualität sind in den Leitsätzen für Honig des Deutschen Lebensmittelbuches beschrieben. Im Allgemeinen beträgt der HMF-Gehalt für einen Auslese-Honig 15 mg/kg, für einen Premium-Honig bzw. einen Honig mit vergleichbarer Auslobung 10 mg/kg.

Im Rahmen dieses Schwerpunktes wurde der HMF-Gehalt von Honigen aus dem Handel, insbesondere aus Restpostenmärkten überprüft. Aus jedem Landkreis in Sachsen-Anhalt wurde eine Probe hierfür entnommen, sodass insgesamt 14 Proben untersucht wurden. Zwölf Proben wurden in Restpostenmärkten entnommen, zwei aus Supermärkten.

Probe	HMF (mg/kg)
Honig 1	16,2
Honig 2	17,0
Honig 3	n. n.
Honig 4	52,3
Honig 5	24,5
Honig 6	19,3
Honig 7	15,6
Honig 8	11,5
Honig 9	36,3
Honig 10	24,8
Honig 11	33,0
Honig 12	21,8
Honig 13	3,5
Honig 14	21,1



Die einzelnen Gehalte können der Tabelle entnommen werden. Das Diagramm enthält als Orientierung noch Anforderungen als Auslese- und Premiumhonig, sowie zum Grenzwert aus der Honigverordnung. Zwei Honige sind wegen ihres niedrigen HMF-Gehaltes hervorzuheben, zum einen Honig 3 mit einem HMF-Gehalt unter der Nachweisgrenze und zum anderen Honig 13 mit einem Gehalt von 3,5 mg/kg. Beide Honige stammten von Imkern aus der Region. Die übrigen Honige waren Mischungen verschiedener Honige aus verschiedenen Ländern und weisen HMF-Gehalte von 11,5 – 52,3 mg/kg auf. Elf Honige liegen dabei über den Anforderungen eines Auslesehonigs, drei sogar über 30 mg/kg, von denen einer wegen des zu hohen Gehaltes an HMF den Bestimmungen der Honigverordnung nicht entsprach und daher beanstandet wurde. Die überwiegenden Honige waren hinsichtlich ihres HMF-Gehaltes auffällig, auch wenn letztendlich nur eine Probe beanstandet wurde.