

ผึ้งมีกี่ชนิด

ผึ้งบนโลกมีอยู่หลายหมื่นชนิด แต่หากแบ่งแบบง่าย ๆ สามารถแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ ผึ้งสังคม และผึ้งเดี่ยว
ผึ้งที่เรารู้จักและเกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำผึ้ง ส่วนใหญ่คือ “ผึ้งสังคม” ซึ่งอาศัยอยู่รวมกันเป็นรัง มีการแบ่งหน้าที่
อย่างชัดเจน เช่น นางพญา ผึ้งงาน และผึ้งตัวผู้

ชนิดของผึ้งที่สำคัญในประเทศไทย ได้แก่

Apis dorsata หรือ ผึ้งหลวง เป็นผึ้งขนาดใหญ่ ทำรังตามต้นไม้สูงหรือหน้าผา ให้น้ำผึ้งจำนวนมาก

Apis cerana หรือ ผึ้งโพรง เป็นผึ้งพื้นเมืองของเอเชีย นิยมเลี้ยงในประเทศไทย ทนสภาพอากาศได้ดี

Apis mellifera หรือ ผึ้งพันธุ์ เป็นผึ้งเศรษฐกิจสำคัญของโลก ให้น้ำผึ้งปริมาณมาก นิยมเลี้ยงเชิงการค้า

Apis florea ผึ้งมิม พบได้ทั่วไป มีรังขนาดเล็ก สร้างรังตามกิ่งไม้และย้ายรังตามแหล่งอาหาร

Apis andreniformis ผึ้งม้าม คล้ายผึ้งมิม ต่างกันตรงลักษณะรัง

และ *Trigona* หรือ ชันโรง เป็นแมลงผสมเกสรขนาดเล็ก ไม่มีเหล็กใน ผลิตน้ำผึ้งได้เช่นกัน แต่น้ำผึ้งจะมีรสเปรี้ยว
อมหวานและมีคุณค่าทางอาหารสูง

นอกจากให้น้ำผึ้งแล้ว ผึ้งยังมีบทบาทสำคัญต่อระบบนิเวศ เพราะช่วยผสมเกสรพืช ทำให้เกิดผลและเมล็ด ช่วยเพิ่ม
ผลผลิตทางการเกษตรและความหลากหลายทางชีวภาพกล่าวได้ว่า หากไม่มีผึ้ง พืชอาหารจำนวนมากบนโลกก็อาจ
ลดลงอย่างมาก

น้ำผึ้งมาจากไหน ผึ้งเก็บน้ำผึ้งอย่างไร

จุดเริ่มต้นของน้ำผึ้งอยู่ที่ “ดอกไม้” เมื่อดอกไม้บาน จะมีการสร้าง “น้ำหวาน” เพื่อดึงดูดแมลงให้มาช่วย
ผสมเกสร ผึ้งงานจะบินออกจากรังเพื่อหาแหล่งอาหาร โดยใช้ทั้งสายตาและกลิ่นในการค้นหาดอกไม้ เมื่อพบ
ดอกไม้ ผึ้งจะใช้วงดูดน้ำหวานเข้าไปเก็บไว้ใน “กระเพาะน้ำหวาน” ซึ่งเป็นกระเพาะพิเศษสำหรับเก็บอาหาร
ไม่ใช่กระเพาะย่อยอาหารทั่วไป ผึ้งหนึ่งตัวอาจต้องบินเยี่ยมดอกไม้หลายพันดอก เพื่อให้ได้น้ำหวานเพียงพอ และ
กว่าที่จะได้น้ำผึ้ง 1 กิโลกรัม ผึ้งอาจต้องบินรวมระยะทางไกลหลายหมื่นกิโลเมตร

หลังจากกลับถึงรัง ผึ้งจะถ่ายน้ำหวานส่งต่อให้ผึ้งงานภายในรัง ผ่านกระบวนการเคี้ยวและย่อยร่วมกับ เอนไซม์จากตัวผึ้ง เอนไซม์เหล่านี้จะช่วยเปลี่ยนน้ำตาลเชิงซ้อนให้เป็นน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวที่ร่างกายดูดซึมได้ง่าย

จากนั้นผึ้งจะนำของเหลวนี้ไปเก็บไว้ในหลอดรวงผึ้ง แล้วช่วยกันกระพือปีกเพื่อลดความชื้นออกจาก น้ำหวานในช่วงแรก น้ำหวานจะมีน้ำเป็นส่วนประกอบค่อนข้างมาก แต่เมื่อความชื้นลดลงจนเหลือประมาณ 17–20% ก็จะกลายเป็น “น้ำผึ้งสุก”

เมื่อผึ้งเห็นว่าน้ำผึ้งมีคุณภาพพร้อมเก็บรักษาแล้ว จะปิดฝาหลอดรวงด้วยไขผึ้ง เพื่อเก็บสำรองไว้เป็น อาหารของทั้งรัง โดยเฉพาะในช่วงที่ดอกไม้มีน้อยหรือสภาพอากาศไม่เหมาะกับการออกหาอาหารดั่งนั้น น้ำผึ้งจึงถือเป็นอาหารธรรมชาติที่เกิดจากทั้งพืชและความสามารถอันน่าทึ่งของผึ้ง

น้ำผึ้งที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร

น้ำผึ้งแต่ละชนิดมีสี กลิ่น และรสชาติแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดของดอกไม้ ฤดูกาล และพื้นที่ที่ผึ้งไปเก็บ น้ำหวาน บางชนิดมีสีเหลืองอำพัน บางชนิดสีเข้มคล้ายน้ำชา บางชนิดมีกลิ่นหอมดอกไม้ชัดเจน หรือมีกลิ่น เฉพาะตัว

น้ำผึ้งที่ดีควรมีลักษณะดังนี้

- มีความหนืดตามธรรมชาติ
- กลิ่นหอมอ่อน ๆ ของดอกไม้
- ไม่มีฟองมากผิดปกติ
- ไม่เปรี้ยวหรือมีกลิ่นหมัก
- ไม่มีสิ่งแปลกปลอม

องค์ประกอบหลักของน้ำผึ้ง ได้แก่

- น้ำตาลฟรุคโตส
- น้ำตาลกลูโคส

- กรดอินทรีย์
- วิตามินและแร่ธาตุ
- สารต้านอนุมูลอิสระ
- เอนไซม์ธรรมชาติจากผึ้ง

สิ่งสำคัญอีกอย่างคือ “ความชื้น” หากน้ำผึ้งมีความชื้นสูงเกินไป อาจเกิดการหมัก ทำให้รสชาติเปลี่ยนและเก็บรักษาได้ไม่นาน

น้ำผึ้งแท้ น้ำผึ้งปลอม ดูอย่างไร

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจเรื่องน้ำผึ้งแท้มากขึ้น เพราะในท้องตลาดอาจมีการปลอมหรือผสมน้ำเชื่อม น้ำผึ้งแท้ คือ น้ำผึ้งที่ผึ้งผลิตจากน้ำหวานดอกไม้ตามธรรมชาติ โดยไม่เติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม

วิธีสังเกตเบื้องต้น

- ดูความหนืด
- ดูกลิ่น
- การหยดลงน้ำ
- การตกผลึก

วิธีเหล่านี้ช่วยสังเกตได้ระดับหนึ่ง แต่ไม่สามารถยืนยันได้ 100% เพราะน้ำผึ้งแท้แต่ละชนิดมีคุณสมบัติแตกต่างกันตามแหล่งดอกไม้ ดังนั้น วิธีที่แม่นยำที่สุด คือ การตรวจวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เช่น

- วิเคราะห์ชนิดน้ำตาล
- ตรวจเอนไซม์
- ตรวจค่าความชื้น
- ตรวจสารปนเปื้อน

ผู้บริโภคจึงควรเลือกซื้อน้ำผึ้งจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีฉลากชัดเจน และผ่านมาตรฐานการผลิต

ทำไมน้ำผึ้งถึงตกผลึก

หลายคนเข้าใจผิดว่า น้ำผึ้งตกผลึกแปลว่าเสีย หรือเป็นน้ำผึ้งปลอม แต่จริง ๆ แล้ว การตกผลึกเป็นเรื่องธรรมชาติของน้ำผึ้งแท้ น้ำผึ้งมีน้ำตาลกลูโคสและฟรุกโตสเป็นองค์ประกอบหลัก หากน้ำผึ้งชนิดใดมีกลูโคสสูง ก็จะตกผลึกได้ง่าย โดยเฉพาะเมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิเย็น น้ำตาลกลูโคสจะเริ่มจับตัวเป็นผลึก ทำให้เนื้อน้ำผึ้งข้นหรือแข็งตัว การตกผลึกไม่ได้ทำให้น้ำผึ้งเสีย และยังสามารถรับประทานได้ตามปกติ

หากต้องการให้น้ำผึ้งกลับมาใส สามารถนำขวดน้ำผึ้งไปแช่น้ำอุ่นอุณหภูมิประมาณ 40–50 องศาเซลเซียส หลีกเลี่ยงการใช้ความร้อนสูงเกินไป เพราะอาจทำลายเอนไซม์และคุณค่าทางอาหารบางส่วน

ผึ้งอาจเป็นแมลงตัวเล็ก ๆ แต่มีความสำคัญอย่างมากต่อโลกของเรา

นอกจากให้น้ำผึ้งแล้ว ผึ้งยังช่วยผสมเกสรพืชอาหาร ช่วยเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร และรักษาสมดุลของระบบนิเวศ ดังนั้น การอนุรักษ์ผึ้งและธรรมชาติ จึงไม่ใช่เรื่องของเกษตรกรเท่านั้น แต่เป็นเรื่องของทุกคน

เพราะเมื่อผึ้งอยู่ได้ มนุษย์และสิ่งแวดล้อมก็จะอยู่ได้อย่างยั่งยืนเช่นกัน