

## 「第3のみつ」の製造と機能性

埼玉県立秩父農工科学高等学校 食品化学科

### 第3のみつとは

はちみつは国際規格で2つに分類されています。1つは、「花はちみつ」又は「花蜜はちみつ」、植物の花蜜に由来するはちみつです。もう1つは「甘露はちみつ」、植物の生組織上で植物の汁液吸う昆虫の分泌液に由来するはちみつです。そこで、上記2つに当てはまらない3番目の意味を込めて、「第3のみつ」と呼ぶことにしました。

### 製造方法



蜂の餌づくり



②給餌



③管理作業



④蜜巢



⑤遠心分離



⑥充填



⑦成分分析



⑧ラベル貼り



⑨製品



⑩販売

### 商品説明(第3のみつ)

#### 1、トマト由来の第3のみつ

蜂にトマトを食べさせて採蜜したもので、原料由来のリコピン・GABA を含みます。

#### 2、うめ由来の第3のみつ

蜂にうめを食べさせて採蜜したもので、原料由来のクエン酸・リンゴ酸を含みます。

#### 3、ぶどう由来の第3のみつ

蜂にぶどうを食べさせて採蜜したもので、原料由来のポリフェノールを含みます。

#### 4、いちご由来の第3のみつ

蜂にいちごを食べさせて採蜜したもので、原料由来のポリフェノール等を含みます。