

۱۳۱



پرورش نوین زنبور عسل

سخنران:

جناب آقای مهندس شهاب احتشام

(دانشجو دوره دکتری تغذیه دام)



تاریخ برگزاری: ۹۵/۰۷/۰۵

برگزار کننده: اتحادیه گاوداران و دامداران صنعتی خراسان رضوی



یادداشت

چکیده

آلبرت انیشتن: ((اگر زنبوران عسل از کل کره زمین محو شوند بشر فقط چهار سال بیشتر زنده نخواهد بود. بدون زنبور گرده افشانی نیست، گیاهی نیست، حیوانی نیست و بشری نخواهد بود.))

یکی از ارزشمندترین مخلوقات خداوند زنبور عسل می باشد. حشره ای کوچک با بهره های بزرگ. حشره ای که از عسل تا نیش خود به ما انسان ها سود می رساند. نقش اصلی زنبور عسل در طبیعت کمک به گرده افشانی گیاهان است که در حفظ فلور گیاهی جنگل ها، مراتع، محیط زیست و از همه مهمتر سبب افزایش محصولات کشاورزی می شود. علاوه بر گرده افشانی که مهمترین خدمت این حشره به بشر می باشد بواسطه تولید محصولاتی مانند عسل، ژل رویال، زهر، گرده گل و بره موم صنعت زنبورداری تبدیل به یک صنعت با مشاغل جانبی متنوع شده است.

کشور ایران بدلیل داشتن تنوع آب و هوایی و اقلیم، بستر بسیار مناسبی برای پرورش زنبور عسل دارد. ایران به لحاظ تعداد کلنی زنبور عسل رتبه چهارم دنیا و به لحاظ تولید عسل رتبه هفتم دنیا را دارا می باشد. در ذیل به نکات جالی درباره زندگی زنبوران عسل اشاره شده است:

در داخل هر کندوی زنبور عسل معمولاً یک ملکه، تعداد زیادی کارگر و کمی زنبور نر وجود دارد. تعداد کارگرها و نرها در داخل کندو به عوامل مختلفی بستگی داشته و در طول سال این تعداد تغییر می کند. در یک کلنی به طور متوسط در فصل رشد حدود ۴۰-۶۰ هزار کارگر، ۲-۳ هزار نر و یک ملکه وجود دارد. این تعداد زنبور بصورت اجتماعی زندگی کرده و برحسب سن، فعالیت های کندو بین آنها تقسیم می گردد. کمترین تعداد زنبوری که قادرند در یک کندو برای مدت کمی زنده بمانند حدود ۱۵۰-۲۰۰ کارگر و یک ملکه است. این تعداد بعلت فعالیت های مختلف و زیاد قادر به ادامه حیات نبوده و از بین خواهند رفت.

مقدار عسلی که یک کلنی در طول سال به آن نیاز دارد بطور دقیق مشخص نگردیده است، زیرا اندازه کلنی، فعالیت های تولید مثلی و رشد و نوع شهد گل فاکتورهایی هستند که در مقدار عسل مورد نیاز یک کلنی تاثیر دارند. در هر حال میزان مصرف عسل و مواد قندی در یک کلنی متوسط بین ۷۶ تا ۸۸ کیلوگرم تخمین زده شده است. گرده گل که سلول جنسی نر گل ها است، منبع مهم مواد پروتئینی، چربی، مواد معدنی و ویتامین ها برای زنبور عسل می باشد. زنبوران عسل از مواد پروتئینی گرده گل بیشتر جهت تامین عناصر ساختمانی، ماهیچه ها، غدد و سایر بافت ها استفاده می کند.

برای تولید عسل از شهد گل ها دو سری مراحل یا فعل و انفعالات دخالت دارند:

الف- فعل و انفعالات شیمیایی بر روی قندهای شهد.

ب- فعل و انفعالات فیزیکی که باعث تنظیم رطوبت عسل و یا از دست دادن آب اضافی آن می گردد.

بواسطه عمل آنزیم انورتاز که در دستگاه گوارش زنبور تولید می شود ساکاروز شکسته و به قندهای ساده گلوکز و فروکتوز تبدیل می شود. در این مرحله شهد به عسل خام تبدیل می شود. سپس زنبوران کارگر به گوشه ای خلوت در داخل کندو رفته و قطره ای از عسل خام را به محل قطعات دهانی بر می گرداند و شروع به یک سری فعالیت های فیزیکی بر روی آن می کند. بدین ترتیب که با باز و بسته کردن آرواره ها و خرطوم خود مرتباً آن قطره را به عقب و جلو می برد و آنقدر این کار را تکرار می کند تا آب اضافی آنرا تبخیر نماید. این مرحله عسل خام به هسل رسیده تبدیل می شود. پس از آنکه شهد به عسل تبدیل گردید درب سلول های محتوی عسل بوسیله زنبورها با استفاده از موم بسته می شود.

امیدوارم مطالب فوق که به صورت خیلی فشرده و مختصر توضیح داده شد مفید و مقبول پسند واقع شود.