



Dat gaat gesmeerd

Refractometer kalibreren met olijfolie.

Je kent dat wel, je wilt het vochtgehalte van je honing vaststellen maar vertrouwt je refractometer niet. Volgens de gebruiksaanwijzing moet je regelmatig kalibreren, maar je ijkoning is óf over datum óf gekristalliseerd, óf je ijkvloeistof is op. Geen paniek.

In de Duitse imkerbladen stond in augustus 2014 een artikel dat het ook anders kan. En dat hebben we zelf nog eens extra getest met drie verschillende refractometers.

Imker en Voedingsdeskundige Dr. Wolfgang Sichert-Hellert: “Je hebt alleen maar Extra Vierge Olijfolie nodig en een refractometer die een vochtgehalte van 28% of een Brix van 70 kan aantonen. En de proef moet bij 20C worden uitgevoerd”.

Dann kann's losgehen.

- Twee druppels **olijfolie extra vierge** (gewoon uit de supermarkt) op het prisma.
- Draai aan de stelschroef tot een vochtgehalte van 27% of Brix 71 wordt aangewezen.
- En dat is alles. Je kunt je refractometer weer vertrouwen.

Maar klopt het ook?

ADIZ-redacteur dr. Jürgen Schwenkel vroeg het dr. Werner von der Ohe van het Bijeninstituut Celle. Na een test met drie verschillende merken olijfolie en een hoogwaardige laboratorium refractometer, schreef Werner von der Ohe: “Onze gegevens bevestigen de juistheid van de methode”. Er werd een geringe afwijking gevonden van 1,4692 t.o.v. het gemiddelde van 1,4690 bij de meest troebele olijfolie. Dat zou een refractometrische vochtgehalte-afwijking betekenen van 0,08%. Het is alleszins verantwoord om de methode van dr. Wolfgang Sichert-Hellert voor praktijktoepassingen aan te bevelen.

Let op. Het gaat alleen met hand-refractometers die waarden van 28% vochtgehalte of 70 Brix kunnen aantonen. Bij apparaten zonder automatische temperatuurcorrectie moet onder 20C voor iedere graad afwijking 0,08% vochtgehalte worden bijgeteld en boven 20C voor iedere graad 0,08% in mindering gebracht.

Voor de gemiddelde imkertoepassingen zijn refractometers in het vervolg gladjes te kalibreren – probeer het maar!