

## Studiedagen NBV 2016

### Bijenproducten: complexe natuurproducten met specifieke eigenschappen

In 2016 staan tijdens de Studiedagen van de NBV de producten van de bij centraal. Dan hebben we het uiteraard over honing, maar ook over propolis en was. Het bijenvolk gebruikt deze producten als voeding, bouw materiaal of bestrijding van ziekten. Stuk voor stuk zijn het complexe natuurproducten met specifieke eigenschappen. De mens maakt al duizenden jaren dankbaar gebruik van bijenproducten voor voeding, persoonlijke verzorging en geneeskunde. Tijdens de studiedagen zullen we de bijzondere eigenschappen van deze producten nader beschouwen. Het Bijkersgilde ondersteunt imkers bij het beoordelen van de kwaliteit van bijenproducten en beoogt de kennis te vergroten.

De programmering van deze Studiedagen is op alle locaties nagenoeg gelijk. Tijdens het ochtenddeel komen drie deskundigen aan het woord over bijenproducten.

#### **Honing wordt meer vervalst dan ons lief is'**

**Bart Keijser** houdt een inleiding over de resultaten van het recent honingonderzoek door de Europese Unie. De titel van zijn lezing licht al een tipje van de sluier op: *'Honing wordt meer vervalst dan ons lief is'*. Bart Keijser is opgeleid als microbioloog aan de Universiteit van Wageningen en werkt thans als onderzoeker bij TNO. Hij heeft daarnaast een aanstelling als buitengewoon hoogleraar Oral Systems Biology aan het Academisch Centrum Tandheelkunde Amsterdam. Hij gebruikt zijn wetenschappelijke kennis bij het ondersteunen van het Bijkersgilde bij de



ontwikkeling van testmethoden waarmee keurmeesters honingkwaliteit objectief kunnen beoordelen. Hij geeft voorlichting over het gebruik ervan als onderdeel van de opleiding tot keurmeester bijenproducten.

#### **Hogescholen werken aan kwaliteit van honing en was**

**Frens Pries** zal uiteenzetten wat de stand van zaken is van onderzoeken door hogescholen van de kwaliteit van honing en was. Met de huidige bijenwas-problematiek snijdt hij een actueel onderwerp aan. Frens Pries werkt aan de Hogeschool Inholland te Amsterdam, met als belangrijkste

vakgebied bijengezondheid, en als specialisatie de correlatie tussen varroa, virussen en de wintersterfte van bijen. Hij werd opgeleid als moleculair bioloog aan de Rijksuniversiteit Groningen en coördineert de onderzoeken die m.m.v. het Bijkersgilde worden gedaan aan de Hogeschool Inholland, Amsterdam, Hanzehogeschool, Groningen, en Hogeschool Zuyd, Geleen.

### Is de samenstelling van propolis het probleem voor medische toepassingen?

**Annette van der Knaap** heeft Scheikunde (organische en anorganische chemie) gestudeerd in Leiden en bij verschillende Chemiebedrijven gewerkt. Ze kwam bij een imker propolis tegen en las het boekje van Wiebe Braam. Veel meer dan dat was er in Nederland over propolis niet te vinden. In het buitenland des te meer. Door het argument van de wisselende samenstelling werd de betrouwbaarheid van de Nederlandse propolis in twijfel getrokken. Maar als de samenstelling van Nederlandse propolis vergelijkbaar is met die van andere landen, dan mogen we aannemen dat de werking ook vergelijkbaar is. En daar was een onderzoeksvraag geboren: *Zijn buitenlandse (medische) onderzoeksresultaten geldig voor Nederlandse propolis?*

Na deze vraag rezen meer vragen: *Is de samenstelling van propolis per regio in Nederland vergelijkbaar? Hoe constant is de samenstelling eigenlijk? Is er verschil per bijenvolk?*

*Zou Nederlandse Propolis de kwaliteitstoets doorstaan met Altijd dezelfde samenstelling?*

Van 2010 tot 2015 heeft Annette zich bezig gehouden met het propolisonderzoek. Met behulp van vele Nederlandse en Belgische imkers zijn tientallen monsters middels gaschromatografisch onderzoek vergeleken met propolis uit andere werelddelen, en konden de onderzoeksvragen worden beantwoord.

Als u een propolismonster wilt afstaan, dan is dat zeer welkom voor een eventueel vervolgonderzoek. Als u een monster meeneemt, doet u er dan een briefje bij met de volgende informatie: de locatie van de kast(en), het jaartal én de maand van oogst, en of het monster een verzameling is van één of meer jaren, en één of meer locaties.

**Wetenschap ten dienste van imkers.** Toegankelijke lezingen waardoor u aan de lippen van de sprekers zult hangen. 's Middags workshops en korte lezingen om nog meer over bijenproducten te leren en ervaringen uit te wisselen. U kunt een keuze maken uit:

- Van Kwaliteitszegel tot Meesterproef. Invoering van het Gildesysteem, van leerling tot meester onder professionele begeleiding.
- De smaak van honing, hoe leer je proeven?
- Verbeterde wasproductie. Tips voor het recyclen van je oude raat



- Pollenanalyse, voor iedere imker (of partner) te leren
- Biologische Nederlandse honing, hij is er!
- Bijengif, behandel het met eerbied
- Demonstratie onderzoeksapparatuur Bijkersgilde.
- Hoe maak je een verantwoord honingetiket en waar moet je op letten?

De locatie Beilen voegt er nog twee aan toe:

- De ontwikkeling van een bijenvolk in het voorjaar
- Hoe kom ik op een eenvoudige manier aan zachteardige bijen?

### **Honingkeuring**

Ook tijdens deze Studiedagen kunt u uw producten, zoals honing en was, laten keuren. Deze keuring wordt op alle locaties verzorgd door keurmeesters van het Bijkersgilde ([www.bijkersgilde.nl](http://www.bijkersgilde.nl)). De keuring is live te volgen. Iedereen kan dus zien hoe de producten worden beoordeeld. U brengt hiermee ook één van de doelen - kwaliteit van honing op een hoger niveau te brengen - naar een hoger plan. Lees voordat u uw product aanbiedt het keuringsreglement. Deze kunt u downloaden van de site van het Bijkersgilde ([www.bijkersgilde.nl/Keuringsreglement](http://www.bijkersgilde.nl/Keuringsreglement)). Zo bent u optimaal voorbereid voor de beoordeling van uw bijenproduct. Per te keuren product betaalt u € 2,50.

### **Noviteiten**

Hebt u een idee of uitvinding die u wilt laten zien tijdens de studiedag, dan bieden wij daartoe de mogelijkheid. Laat dit even weten bij uw aanmelding, dan wordt er ruimte voor u gereserveerd in de zaal.

### **Deelname en aanmelden**

Deelname aan één van de studiedagen kost € 20,00, aan de kassa bij entree te voldoen. Voor dit bedrag volgt u de inleidingen en neemt u deel aan één van de workshops. Ook is een lunch en koffie of thee inbegrepen. U meldt u aan voor één of meerdere studiedagen via de website van de NBV (<http://www.bijenhouders.nl/studiedagen>).

### **Locaties**

De studiedagen beginnen om 10.00 uur, vanaf 09.00 uur is de zaal open en kunt u ook uw product aanbieden voor keuring.

5 november 2016, Beilen, Zalencentrum WILHELMINA, Wilhelminaplein 2.

12 november 2016, Breda, ROC- PRINCENTUIN, Frankenthalerstraat15.

19 november 2016, Horst, CITAVERDE COLLEGE, Spoorweg 8, 5963 NJ Horst-Hegelsom

26 november 2016, Boskoop/Woerden