



HANIRO



H A N I R O



من نحن

في هانيرو، نحن ملتزمون بإنتاج العسل ومنتجات النحل الطبيعية والعضوية بأعلى جودة. هدفنا هو تقديم منتجات تأتي من قلب الطبيعة وباحترام كامل لها. من العمليات التقليدية إلى المبتكرة في إنتاج العسل ومعالجة المنتجات الأخرى للنحل، يتم تنفيذ كل مرحلة بعناية واهتمام بالتفاصيل. يعمل فريقنا، بخبرة سنوات طويلة، على تقديم منتجات صحية ولذيذة لعملائنا الأعزاء. في هانيرو، صحتكم ورضاكم هي أولويتنا، ونسعى دائماً لتوفير تجربة مختلفة ومتميزة في استهلاك المنتجات الطبيعية.



أجود وأنقى أنواع العسل الإيراني

عسل هانيرو ومنتجات النحل الأخرى المنتجة في سفوح جبال سبلان الخضراء في محافظة أذربيل، هي من إنتاج شركة صناعات شهد ريزان حاج إبراهيم، وتُعد من أفضل أنواع العسل المتوفرة في السوقين الإيراني والعالمي. تقدم العلامة التجارية مجموعة متنوعة من العسل، وغبار الطلع، والغذاء الملكي، وسمّ النحل، والشمع، والبروبوليس، بالإضافة إلى عبوات متنوعة. تتغذى النحل في هذه المنطقة الجبلية على نباتات نادرة وعلى ارتفاعات عالية، مما يمنح العسل طعمًا وجودةً فريدة. كما أن التنوع النباتي والظروف المناخية الخاصة يُنتجان عسلًا بخصائص فريدة وفوائد علاجية عالية. عسل هانيرو ومنتجات النحل الأخرى المنتجة في سفوح جبال سبلان الخضراء في محافظة أذربيل، هي من إنتاج شركة صناعات شهد ريزان حاج إبراهيم، وتُعد من أفضل أنواع العسل المتوفرة في السوقين الإيراني والعالمي. تقدم العلامة التجارية مجموعة متنوعة من العسل، وغبار الطلع، والغذاء الملكي، وسمّ النحل، والشمع، والبروبوليس، بالإضافة إلى عبوات متنوعة. تتغذى النحل في هذه المنطقة الجبلية على نباتات نادرة وعلى ارتفاعات عالية، مما يمنح العسل طعمًا وجودةً فريدة. كما أن التنوع النباتي والظروف المناخية الخاصة يُنتجان عسلًا بخصائص فريدة وفوائد علاجية عالية.





العسل:

العسل، هذا السائل الذهبي المذهل، يُعد من أقدم وأثمن المواد التي استخدمها الإنسان على مر العصور. يُنتج من رحيق الأزهار بواسطة نحل العسل، ويُعتبر ليس فقط كمُحلٍّ طبيعي، بل يُحظى بشعبية واسعة عالميًا لما يتمتع به من خصائص غذائية وعلاجية فريدة. في هذا الجزء، نستعرض تاريخ العسل وأنواعه وفوائده واستخداماته.

تاريخ العسل:

يعود تاريخ استخدام العسل إلى آلاف السنين. أقدم الأدلة على استخدامه موجودة في رسومات كهوف في إيطاليا تعود إلى حوالي ٨٠٠٠ عام. في مصر القديمة، كان العسل يُعتبر مادة مقدسة ودوائية، ويُستخدم حتى في الطقوس الدينية. كما استخدمه اليونانيون والرومان القدماء كمصدر غذائي أساسي.





أنواع العسل

- يُصنّف العسل حسب مصدر الرحيق الذي تجمعه النحل. من أشهر الأنواع:
 - **عسل القنّة:** يُستخرج من أزهار نبات القنّة، ويشتهر بخصائصه المضادة للالتهاب والمعززة للمناعة.
 - **عسل الزعتر:** يُستخرج من أزهار الزعتر، ويُعرف بخصائصه المضادة للبكتيريا والفطريات.
 - **عسل الأكاسيا:** لونه فاتح، طعمه ناعم، ويحتوي على نسبة سكر أقل، مما يجعله مناسباً لمرضى السكري.
 - **عسل الغابات:** يُستخرج من رحيق أشجار الغابات، ويحتوي على معادن كثيرة تجعله عالي القيمة الغذائية.



خصائص العسل

فوائد العسل

يمتلك العسل خصائص علاجية وغذائية متعددة، ومن أبرزها ما يلي:

الخصائص المضادة للبكتيريا والمطهرة

يحتوي العسل على بيروكسيد الهيدروجين ومركبات فينولية تمنحه خصائص قوية مضادة للبكتيريا، ويمكن أن يساعد في علاج الجروح والالتهابات.

تعزيز جهاز المناعة

العسل غني بمضادات الأكسدة القوية التي تساعد على تقوية جهاز المناعة في الجسم.

تخفيف السعال والتهاب الحلق

يُعرف العسل كعلاج طبيعي فعال في تهدئة السعال والتهاب الحلق.

مصدر للطاقة

يُعد العسل، بفضل محتواه من السكريات الطبيعية، مصدراً سريعاً للطاقة، ويمكن أن يساعد في تحسين الأداء الرياضي.





تركيب العسل

رطوبة العسل

الرطوبة الطبيعية للعسل في الشمع هي الرطوبة المتبقية في الرحيق بعد نضوج العسل، وتعتمد على الظروف المناخية ورطوبة الرحيق الأصلية. تُعد نسبة الرطوبة من أهم خصائص العسل، إذ تؤثر على مدة صلاحيته، تبلوره وكثافته.

سكريات العسل

العسل يحتوي على نسبة سكر أعلى من جميع الكربوهيدرات الأخرى، إذ يتراوح بين 95 إلى 99.9% من المادة الجافة. تُصنّف السكريات حسب حجم وتركيب جزيئاتها. السكريات البسيطة (الأحادية) هي اللبنات الأساسية للسكريات المعقدة. الدكستروز والليفولوز هما أمثلة على السكريات المعقدة الموجودة في العسل.

أحماض العسل

رغم طعمه الحلو، يحتوي العسل على أحماض تساهم في نكهته. أكثر الأحماض وفرةً وأهميةً في العسل هو حمض الغلوكونيك. ومن الأحماض المعروفة في العسل: الستريك، الخليك، البيوتريك، المالك، السكسينيك، الفورميك، اللاكتيك، البيروفيك، الغلوتاميك، بالإضافة إلى الأحماض المعدنية مثل الفوسفوريك والهيدروكلوريك. كما تم العثور على آثار من الأحماض الأمينية، وهي المكونات الأساسية للبروتينات.

المعادن الموجودة في العسل

متوسط نسبة الرماد في العسل حوالي 0.17% من وزنه، ولكنها قد تتراوح من 0.02% إلى أكثر من 1%. ورغم أن العسل ليس غنيًا بالمعادن، إلا أن استخدامه بدلاً من السكر الأبيض في النظام الغذائي يمكن أن يمد الجسم ببعض المعادن.





المعادن الموجودة في العسل

متوسط نسبة الرماد في العسل حوالي 0.17% من وزنه، ولكنها قد تتراوح من 0.02% إلى أكثر من 1%.
ورغم أن العسل ليس غنيًا بالمعادن، إلا أن استخدامه بدلاً من السكر الأبيض في النظام الغذائي يمكن أن يمد الجسم ببعض المعادن.





الإنزيمات الموجودة في العسل

الإنزيمات هي مواد معقدة توجد في الخلايا الحية وتساعد في تنفيذ التفاعلات والعمليات الحيوية. بوجود الإنزيمات، تتم العمليات البيوكيميائية بسهولة—وهي عمليات لم يتمكن الإنسان من تكرارها مطلقًا. أهم إنزيم موجود في العسل هو الإنفرتاز، الذي يحول السكرز الموجود في الرحيق أو شراب السكر إلى سكريات بسيطة مثل الجلوكوز والفركتوز، ولهذا السبب تتواجد هاتان السكرتان بكثرة في العسل.

الإنزيم المهم الآخر في العسل هو الدياستاز، الذي لا تزال أصله ووظيفته في العسل غير واضحة، ويُقال إنه يُنتج بشكل رئيسي من قبل النحل ويُضاف إلى العسل.

الإنزيمات الأخرى التي تم الإبلاغ عن وجودها في العسل تشمل الكاتالاز والفوسفاتاز. كما تم اكتشاف وجود إنزيم يُعرف بجلوكوز أوكسيداز في العسل، والذي ينشأ من الغدة البلعومية للنحلة ويحوّل الجلوكوز إلى حمض الجلوكونيك وبيروكسيد الهيدروجين.





الفيتامينات الموجودة في العسل

يحتوي العسل على كميات ضئيلة ولكن قابلة للقياس من عدة فيتامينات. ومع ذلك، وبالنظر إلى كمية ونوع الفيتامينات الموجودة في العسل، بالإضافة إلى كمية الاستهلاك اليومي المعتادة للعسل من قبل الفرد، يتّضح أن الفيتامينات الموجودة في العسل ليست ذات أهمية غذائية كبيرة. فالإنسان لا يستطيع استهلاك كمية كافية من العسل في اليوم الواحد للحصول على كمية ملحوظة من الفيتامينات من خلاله. وعلاوة على ذلك، فإن المعادن وغيرها من المواد الدقيقة الأخرى التي مصدرها رحيق الأزهار موجودة أيضًا بكميات ضئيلة جدًا، واستهلاك العسل اليومي لا يكفي لتغطية احتياجات الجسم من هذه المواد الغذائية.

استخدامات العسل

- إلى جانب استخدامه كمُحلي طبيعي، يُستخدم العسل أيضًا في عدة صناعات:
- **الصناعات الغذائية:** يُستخدم العسل في إنتاج الحلويات، والخبز، والمشروبات، وحتى الصلصات.
- **الصناعات التجميلية والصحية:** بفضل خصائصه المرطبة والمضادة للبكتيريا، يُستخدم العسل في تصنيع منتجات العناية بالبشرة والشعر.
- **الصناعات الدوائية:** يُستخدم العسل في إنتاج بعض الأدوية والمكملات الغذائية.



HANIRO

ملكة نحل العسل

تختلف حياة ملكة نحل العسل عن باقي النحل في الخلية. وتُعد الملكة حشرة متخصصة تقوم بوضع البيوض وإفراز مواد تُعرف بالفورمونات التي تضمن بقاء النظام الاجتماعي في الخلية. لا يوجد سوى ملكة واحدة في كل مستعمرة نحل، وإذا ظهرت ملكتان في نفس الوقت، فإنهما تتقاتلان حتى تموت إحداهما.





المواصفات القياسية للعسل في إيران

الرقم	خاصية	لحدود المقبولة
1	السكريات المختزلة قبل التحلل	الحد الأدنى 65%
2	السكروز	الحد الأقصى 5
3	الرطوبة	الحد الأقصى 20
4	pH	الحد الأدنى 3/5
5	الحموضة الحرة (مكافئ ميلي/كغ)	الحد الأقصى 40
6	النشاط الدياستازي (وحدة دياستاز)	الحد الأدنى 3
7	نسبة الفركتوز إلى الجلوكوز	الحد الأدنى 0/9
8	المعادن (الرماد)	الحد الأقصى 0/6
9	التوصيلية الكهربائية (ملي زيمينس/سم)	الحد الأقصى 0/8
10	الهيدروكسي ميثيل فورفورال	الحد الأقصى 40
11	المواد الصلبة غير القابلة للذوبان (العسل غير المضغوط)	الحد الأقصى 0/1
12	المواد الصلبة غير القابلة للذوبان (العسل المضغوط)	الحد الأقصى 0/5



عسل سبلان الطبيعي - محافظة أردبيل

خصائص عسل أردبيل الطبيعي

طعم فريد نتيجة تنوع الأزهار والنباتات
يتميز عسل أردبيل بمذاق حلو وعطر رائع.

فوائد علاجية عالية

يفضل غناه بالإنزيمات والمعادن، يُعتبر هذا العسل
مفيداً جداً لتقوية المناعة، علاج نزلات البرد، وتحسين
الهضم.

طبيعي وعضوي بالكامل

يقوم مربو النحل في أردبيل بإنتاج العسل باستخدام
طرق تقليدية دون أي مواد كيميائية.

تُعتبر محافظة أردبيل ذات الطبيعة الجبلية البكر
من أفضل المناطق في إيران لإنتاج العسل
الطبيعي. المروج الخضراء، المراعي الغنية
بالأزهار، والمناخ المعتدل تجعل من هذه
المنطقة بيئة مثالية لتربية النحل وإنتاج عسل
عالي الجودة. عسل أردبيل يتميز بطعمه الفريد
وفوائده العلاجية الناتجة عن تنوع الأعشاب
الطبية والزهور البرية مثل القتاد، الزعتر، الشيدر
والقراص.

مناطق تربية النحل الرئيسية في أردبيل

• مشكين شهر: نظراً لسهولة الواسعة وجبالها
الخضراء، تُعد من أهم مراكز إنتاج العسل في
المحافظة.

• نير: مراعيها الغنية بالأزهار تنتج عسلاً عالي
الجودة.

• سرعين: مناخها البارد ومراعيها الخضراء
جعلت منها جنةً للنحل.





إنتاج وخصائص غذاء ملكات النحل في محافظة أردبيل

عملية الإنتاج:

طرق جمع حبوب اللقاح في أردبيل

أثناء جمع الرحيق، تجمع النحلات أيضًا حبوب اللقاح من الأزهار. في أردبيل، يضع النحالون مصائد حبوب اللقاح عند مدخل الخلية. تقوم هذه المصائد بفصل حبوب اللقاح بلطف من أرجل النحل لتسقط في صينية تجميع. يتم بعد ذلك تجفيفها وتخزينها في مكان بارد وجاف للحفاظ على جودتها.

غذاء ملكات النحل هو مادة تُنتجها العاملات لإطعام الملكة واليرقات. في محافظة أردبيل، يستخدم النحالون طرقًا خاصة لجمع الغذاء الملكي، وتتم العملية على النحو التالي:

- **تربية الملكات:** يتم إدخال خلايا الملكة إلى الخلية.

- **الجمع:** تملأ العاملات الخلايا بالغذاء الملكي.
- **الاستخراج:** بعد 72 ساعة، يُستخرج الغذاء الملكي بأدوات خاصة.
- **التخزين:** يُحفظ في أماكن مظلمة وباردة للحفاظ على مركباته النشطة حيويًا.

خصائص حبوب اللقاح

- **قيمة غذائية عالية:** حبوب اللقاح غنية بالبروتينات والفيتامينات والمعادن ومضادات الأكسدة، وتحتوي على جميع الأحماض الأمينية الأساسية.
- **الفوائد الصحية:** تقوي المناعة، وتحسن الهضم، وتزيد من الطاقة، ولها خصائص مضادة للالتهاب والبكتيريا.
- **اللون والطعم:** يختلف لونها حسب مصدر الزهرة (من الأصفر إلى البني الداكن) ولها نسيج حبيبي وطعم خفيف الحلاوة.





إنتاج وخصائص شمع نحل سبالان - محافظة أردبيل

طريقة إعداد شمع النحل

جمع الإطارات الشمعية: يقوم النحالون بجمع الإطارات من الخلية.

استخلاص العسل: يتم فصل العسل ويبقى الشمع.

إذابة الشمع: يُذوّب في ماء دافئ لإزالة الشوائب.

الترشيح: يُمرر الشمع الذائب من خلال مصافي خاصة.

التبريد والتشكيل: يُسكب الشمع المنقى في قوالب ويُترك حتى يتصلب.



يُعد شمع النحل من المنتجات الأساسية في تربية النحل، ويتم إنتاجه بواسطة نحل العسل. ويفضل خصائصه الفريدة، يُستخدم في مجالات عديدة مثل صناعة الأدوية، مستحضرات التجميل والعناية، الصناعات الغذائية، وحتى الصناعات اليدوية. تُعتبر محافظة أردبيل من المناطق المهمة في إيران لإنتاج العسل وشمع النحل بفضل مناخها المناسب وطبيعتها الغنية.

مناطق تربية النحل الرئيسية في أردبيل

صالح للأكل وغني بالعناصر الغذائية

الشمع الطبيعي صالح للأكل ويحتوي على فيتامينات ومعادن ومضادات أكسدة مفيدة.

مضاد للبكتيريا والالتهاب

يملك شمع النحل خصائص طبيعية مضادة للبكتيريا ويمكن أن يساعد في تقليل الالتهابات.

شكل جذاب ووظيفة عملية

البنية السداسية لشمع النحل عملية وجذابة بصرياً.



طريقة إنتاج وخصائص سمّ النحل - محافظة أردبيل

إنتاج سمّ النحل

يتم إنتاج سمّ النحل من قبل النحلات العاملات، ويُستخدم كآلية دفاع ضد الحيوانات المفترسة. تتم عملية إنتاج السمّ على النحو التالي:

1. إنتاج غدة السمّ: يتم إنتاج السمّ في غدد تقع في بطن النحلات العاملات، وترتبط هذه الغدة بكيس يُخزن فيه السمّ.
2. حقن السمّ: عندما تشعر النحلة بالخطر، تقوم بحقن السمّ عبر إبرتها. الإبرة تحتوي على خطاطيف تجعلها تعلق في الجلد. عند محاولة الهروب، تفقد النحلة جزءًا من جهازها الهضمي وتموت.
3. جمع السمّ: يُستخدم لوح زجاجي أو بلاستيكي مزوّد بتيار كهربائي خفيف لتحفيز النحل. عندما يشعر النحل بالتحفيز، يفرز السمّ على سطح اللوح. ثم يتم جمع السمّ بعد أن يجف.

تُعدّ محافظة أردبيل، بفضل مناخها المناسب ومراعيها الغنية، من المناطق المناسبة لتربية النحل في إيران. وقد يحتوي سمّ النحل المنتج في هذه المنطقة على تركيبات فريدة نتيجة التنوع النباتي والظروف البيئية الخاصة، مما يعزز خصائصه العلاجية. ومع ذلك، هناك حاجة إلى مزيد من الدراسات لفهم فوائده بشكل دقيق.

الخصائص العلاجية لسمّ النحل

يحتوي سمّ النحل على مركبات معقدة ذات خصائص علاجية متعددة. من أبرز فوائده:

- يحتوي على مركبات مثل الميليتين تساعد على تقليل الالتهابات.
- مسكّن طبيعي
- يعمل كمسكّن طبيعي ويخفف الألم.
- مضاد للبكتيريا والفطريات
- له خصائص مضادة للميكروبات تساعد في محاربة العدوى البكتيرية والفطرية.
- خصائص مضادة للسرطان
- تشير بعض الدراسات إلى أن سمّ النحل قد يثبط نمو الخلايا السرطانية.
- تعزيز جهاز المناعة
- يمكن أن يحفز سمّ النحل الجهاز المناعي ويعزز أدائه العام.





نبيذ العسل الطبيعي:

شراب العسل الطبيعي بنسبة سكروز أقل من ٢ غرام - مناسب لمرضى السكري

هذا الشراب من العسل طبيعي ونقي، وبما أن نسبة السكروز فيه أقل من ٢ غرام في كل ١٠٠ غرام، فهو مناسب لمرضى السكري من النوع الثاني.

لم يتم استخدام شراب السكر في إنتاج هذا العسل؛ بل قامت النحلات بجمع الرحيق مباشرة من الأزهار والنباتات.

ونظرًا لاستخدام عسل من ثماني مناطق مختلفة من إيران، يتمتع هذا المنتج بخصائص علاجية ودوائية عالية.

هذا العسل خالٍ من الشمع والمواد الحافظة والمنكهات.

تم تأكيد طبيعته من قبل مختبر مراقبة الجودة.

تُدرج القيم الغذائية على عبوة المنتج.

الوزن الصافي: 1 كغ.

غطاء العبوة مختوم ومحكم باستخدام غطاء ISO-PEN.

يتم تغليف كل 6 عبوات معًا ضمن وحدة تعبئة واحدة (شيلينغ).





شراب العسل المعیاری:

هذا المنتج هو شراب عسل طبیعی فريد يحتوي على نسبة سكروز منخفضة جداً (أقل من 5%) وتمت الموافقة عليه من قبل اختبارات مراقبة الجودة. این شهد عسل خالص و فوق العاده به خاطر کوچ زنبورداران با تغییر فصول سال از گیاهان مختلف تغذیه شده است و خاصیت درمانی زیادی دارد. هذا الشراب النقي والاستثنائي من العسل تم إنتاجه نتيجة تنقل النحاليين خلال فصول السنة، حيث تتغذى النحل على نباتات مختلفة، مما يمنحه خصائص علاجية كبيرة. شراب العسل خالٍ من الشمع والمواد الحافظة والمنكهات. عسل قياسي بوزن 1 كغ يُعبأ في كرتون من 6 قطع، ونصف كغ في كرتون من 12 قطعة.

تحتوي هذه العسل على أقل من 5% سكروز. يُعبأ في عبوات PET صحية وغير قابلة للكسر





شراب العسل من أربعين نوع من الزهور

معبأ في زجاج

هذا الشراب من العسل مصنوع من نباتات متنوعة في الطبيعة الجميلة على سفوح جبل سبلان في أردبيل، وأهمها القتاد والزعر. العسل خالٍ من الشمع والمواد الحافظة والمنكهات. يُعبأ بأوزان 270 غ، 420 غ، و900 غ. غطاء العبوة مختوم. يُعبأ في عبوات زجاجية.



تعبئة PET

هذا المنتج جُمع من رحيق نباتات مختلفة بواسطة نحل العسل. نظرًا لتنوع الغطاء النباتي في سفوح جبل سبلان، فهو مناسب للاستخدام اليومي وفي الحلويات والأطعمة الشهية. العسل خالٍ من الشمع، والمواد الحافظة، والمنكهات. يُعبأ بأوزان 500 غرام و 1 كيلوغرام. غطاء العبوة مختوم. يُعبأ في عبوات PET صحية وغير قابلة للكسر. مناسب للاستخدام اليومي في الفطور ومشروبات العسل.



شراب العسل في عبوات تنك

عبوة من الصفيح وزنها 28 كجم

بعد عملية إزالة الغطاء الشمعي، توضع أقراص العسل في أجهزة استخراج كهربائية حيث يتم فصل شراب العسل عن الشمع والأقراص باستخدام قوة الطرد المركزي. بعد ذلك يُمرر العسل عبر فلتر لإزالة بقايا الشمع، ثم يُصب في خزانات كبيرة ويُعبأ أخيرًا في عبوات تنك بوزن ٢٨ كيلوغرام. تختلف الجودة ونسبة السكر حسب الطلب. هذا العسل خالٍ من الشمع والمواد الحافظة والمنكهات، ويُعبأ في عبوات تنك صحية بغطاء معدني. مخصص للبيع بالجملة. وزن كل عبوة هو ٢٨ كيلوغرام. يُعبأ في عبوات تنك صحية ذات أغشية معدنية. العسل خالٍ من الشمع، المواد الحافظة والمنكهات. مخصص للبيع بالجملة.



عسل عضوي كرمي

عسل كريمي هو نوع من العسل المتبلور أو المتماسك، ويُعد من أكثر أنواع العسل شيوعًا ومبيعًا في العديد من الدول الأوروبية والأمريكية. نظرًا لعدم تعريض العسل للحرارة المباشرة أثناء التعبئة، يظل العسل خامًا وتُحفظ جميع إنزيماته الطبيعية، مما ينتج عنه منتج ممتاز ولذيذ. العسل خالٍ من الشمع والمواد الحافظة والمنكهات. يُعبأ بأوزان ٥٠٠ غرام و ١ كيلوغرام. غطاء العبوة مختوم. يُعبأ في عبوات زجاجية.





عسل مع الشمع

يتم إنتاج العسل مبدئيًا في أقراص شمعية خشبية، وبعد الحصاد يتم استخراج شراب العسل مع الشمع وتعبئته.

تختلف جودة العسل مع الشمع وفعاليتيه العلاجية حسب موسم الحصاد ومقدار التغذية الاصطناعية. ويأتي بألوان مختلفة لا تدل بالضرورة على الجودة.

• الوزن الصافي لكل عبوة هو 20 كيلوغرام.

• تحتوي كل عبوة على 12 قرص شمع.

هذا المنتج مخصص للبيع بالجملة.

عسل مشمع مقطع بشكل بلوري مسطح

يتم الحصول على هذا النوع من العسل عن طريق تقطيع عسل الشمع الخشبي، وهو أكثر مقاومة أثناء النقل وأقل سعرًا. عسل التصدير من "مهرنوش" هو منتج خاص وجميل بطعمه المميز.

يتم تعبئته في عبوات بلورية مربعة الشكل بوزن 500 غرام.

يُعبأ في كراتين بيضاء تحتوي على 12 قطعة.

منتج للتصدير



في عبوات معدنية

عسل الشمع في العبوات المعدنية هو نفسه عسل الأقراص، يتم تقطيعه وتعبئته في أوعية معدنية بعد الطلب لضمان النقل الآمن ومنع التسرب.

العسل مقطوع من أفضل أقراص العسل في موسم الصيف.

يتوفر هذا المنتج بأوزان 0.5، 1 و 2 كيلوغرام.

إغلاق الغطاء البلاستيكي يمنع تسرب العسل من العبوة.

مخصص لإرسال عسل الشمع داخل البلاد.





العكبر (برموم النحل)

الاستخدامات المتعددة للعكبر

في الطب والصيدلة

يُستخدم العكبر كمطهر طبيعي في علاج الجروح والحروق والالتهابات.

ويساهم في تقليل العدوى الجلدية وتسريع الشفاء وتجديد الأنسجة.

في المنتجات الصحية

يُستخدم العكبر في تصنيع الكريمات والمراهم المضادة للالتهابات والبكتيريا.

ويساعد استخدامه في منتجات العناية بالبشرة على علاج حب الشباب، والأكزيما، والحساسيات الجلدية.

في الصناعات الغذائية

يُستخدم العكبر كمضاد بكتيري طبيعي في بعض المنتجات الغذائية للمحافظة على الطزاجة ومنع نمو البكتيريا.

وقد جعله هذا الاستخدام يُعرف كمادة طبيعية وآمنة في صناعة الأغذية.



العكبر (برموم النحل)

العكبر، أو برموم النحل، هو مادة طبيعية يجمعها النحل من صمغ الأشجار والنباتات المختلفة.

وهو مزيج معقد من الشموع والراتنجات والمركبات العضوية، يستخدمه النحل لبناء خلاياه وصيانتها، ولحماية البيض ومخازن الغذاء داخل الخلية.

ويُعرف العكبر كمادة متعددة الاستخدامات في الطبيعة، وقد لفت الأنظار في المجالات الطبية والصحية.

تركيب وخصائص

تركيب وخصائص العكبر العلاجية: يحتوي العكبر على مركبات نشطة بيولوجيًا مثل الشموع والراتنجات والأحماض الدهنية والمركبات البوليفينولية.

الاستخدام في الصناعات الدوائية والصحية

يُستخدم العكبر في العديد من المنتجات الدوائية والصحية مثل الكريمات والمراهم والمستحضرات ومنتجات العناية بالبشرة.

وتجعله خصائصه المضادة للبكتيريا والالتهابات خيارًا ممتازًا لعلاج مشاكل الجلد وتعزيز صحة البشرة.

اللون والملمس

يتراوح لون العكبر من الأصفر إلى البني الداكن، وله ملمس لزج وشمعي.

يكون ناعمًا ولزجًا في البداية، ولكنه يصبح صلبًا ومتينًا بعد أن يجف، مما يمنحه خصائص وقائية عالية.



HANIRO

حبوب اللقاح

حبوب اللقاح

تُجمع حبوب اللقاح في الطبيعة وتُستخدم لأغراض إنسانية. في مناطق مثل محافظة أربيل، يستخدم مربو النحل مصائد خاصة لجمعها. تم تصميم هذه المصائد بعناية لتفادي تلف حبوب اللقاح وضمان أعلى جودة ممكنة.

تُستخدم حبوب اللقاح كمكمل غذائي في العديد من المنتجات الصحية والغذائية، ولها دور مهم في الحفاظ على الصحة وتحسين وظائف الجسم. نظرًا لخصائصها الفريدة، تُعد حبوب اللقاح من المواد الطبيعية الثمينة وتُستخدم في مختلف الصناعات، وخاصة في الصناعات الدوائية والغذائية.





تبلور العسل (تسكير العسل)

تبلور العسل هو عملية طبيعية تتحول فيها السكريات الموجودة في العسل إلى بلورات دقيقة.

يحدث هذا عادةً عند تخزين العسل في درجات حرارة منخفضة لفترات طويلة. يشير تبلور العسل إلى طبيعته النقية ولا يؤثر سلباً على جودته أو خصائصه. في الواقع، يُعد العسل المتبلور دليلاً على احتوائه على نسبة عالية من السكريات الطبيعية، خاصة الجلوكوز، وخلوه من المواد المضافة. يفضل العديد من المستهلكين العسل المتبلور لما يتمتع به من ملمس أنعم وطعم أغنى.



رؤيتنا

تهدف علامة هانيرو إلى أن تكون رائدة في إنتاج وتوريد المنتجات الطبيعية والعضوية، وأن تُعرف كرمز للجودة والأصالة في عالم العسل ومنتجات النحل.

نحن نسعى لتقديم منتجات بأعلى المعايير الصحية والجودة من خلال الاعتماد على أساليب حديثة وعمليات طبيعية بالكامل، لنمنح عملاءنا تجربة مختلفة وصحية في استهلاك العسل والمنتجات الطبيعية. وفي هانيرو، نعمل على بناء علاقات صادقة ومستدامة مع عملائنا، وتحسين مكانتنا في الأسواق المحلية والدولية، وتقديم منتجات مبتكرة تساهم في صحة المجتمع ورفاهيته، لنصبح الخيار الأول للمستهلكين.

asalehajebrahim.com

www.hanirotrade.com



+98-9126234698



Baran3298@yahoo.com

