



درباره ما

در هانیرو، ما به تولید عسل و فراورده‌های طبیعی و ارگانیک با بالاترین کیفیت متعهد هستیم. هدف ما ارائه محصولاتی است که از دل طبیعت و با احترام به آن به دست می‌آید. از فرآیندهای سنتی و نوآورانه در تولید عسل گرفته تا فرآوری دیگر محصولات زنبور عسل، هر مرحله با دقت و توجه به جزئیات انجام می‌شود. تیم ما با سال‌ها تجربه و دانش در این صنعت، می‌کوشد تا محصولات سالم و خوشمزه‌ای را به دست مشتریان عزیز برساند. در هانیرو، سلامت و رضایت شما برای ما اولویت دارد و همواره در تلاشیم تا با بهبود مستمر، تجربه‌ای متفاوت از مصرف محصولات طبیعی را برای شما فراهم کنیم.



مرغوب ترین و خالص ترین عسل ایران

عسل هانیرو و سایر فراورده های زنبور عسل تولید شده در دامنه های سرسبز سبلان استان اردبیل محصولی از شرکت صنایع شهد ریزان حاج ابراهیم یکی از منتخب ترین عسل های موجود در بازار ایران و جهان ارائه دهنده انواع عسل، گرده گل، ژل رویال، زهر زنبور، موم، برموم و انواع ظرف بسته بندی عسل میباشد که در کوه های سبلان واقع در استان اردبیل تغذیه شده اند. عسل تولیدی از دامنه های سرسبز سبلان به دلیل وجود گونه های گیاهی خاص و ارتفاع بالا از دریا، دارای طعم و کیفیت بی نظیری است که آن را به یکی از مرغوب ترین عسل ها تبدیل می کند. این منطقه با پوشش گیاهی متنوع و شرایط خاص آب و هوایی، موجب تولید عسلی با ویژگی های منحصر به فرد و خواص درمانی بسیار بالا می شود.





عسل:

عسل این مایع طلائی و شگفت انگیز، یکی از قدیمی ترین و ارزشمندترین موادی است که توسط انسان مورد استفاده قرار گرفته است. این محصول طبیعی که توسط زنبور های عسل از شهد گل ها تولید می شودف نه تنها به عنوان یک شیرین کننده طبیعی، بلکه به دلیل خواص درمانی و تغذیه ای بی نظیرش، در سراسر جهان محبوبیت فراوانی دارد. در این مقاله به بررسی تاریخچه ، انواع، خواص و کاربرد های عسل میپردازیم.

تاریخچه عسل:

تاریخچه استفاده از عسل به هزاران سال پیش بازمی گردد. قدیمی ترین شواهد استفاده از عسل مربوط به نقاشی های غارهایی در ایتالیا است که قدمت آن به حدود ۸۰۰۰ سال پیش میرسد. در مصر باستان، عسل به عنوان یک ماده مقدس و دارویی استفاده می شد و حتی در مراسم مذهبی نیز کاربرد داشت. یونانیان و رومیان باستان نیز از عسل به عنوان یک ماده غذایی استفاده می کردند.





انواع عسل

عسل بر اساس منبع شهدی که زنبورها از آن تغذیه میکنند. به انواع مختلفی تقسیم میشود. برخی از معروفترین انواع عسل عبارتند از:

عسل گون: این نوع عسل از شهد گل‌های گیاه گون تولید میشود و به دلیل خواص ضد التهابی و تقویت سیستم ایمنی معروف است.

عسل آویشن: عسلی که از شهد گل‌های آویشن به دست می‌آید و به دلیل خواص ضد باکتریایی و ضد قارچی شناخته شده است.

عسل اقاچیا: این عسل رنگ روشنی دارد و به دلیل طعم ملایم و شیرینی کمتر برای افراد دیابتی مناسب تر است.

عسل جنگلی: این نوع عسل از شهد درختان جنگلی تولید میشود و به دلیل مواد معدنی فراوان ارزش غذایی بالایی دارد.



خواص عسل

عسل دارای خواص درمانی و تغذیه ای متعددی است که برخی از مهمترین آنها عبارتند از:

خواص ضد باکتریایی و ضد عفونی کننده: عسل به دلیل داشتن پراکسید هیدروژن و ترکیبات فنولی خاصیت ضد باکتریایی قوی دارد و می تواند در درمان زخم ها و عفونتها موثر باشد.

تقویت سیستم ایمنی: عسل حاوی آنتی اکسیدان های قوی است که به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک میکنند.

تسکین سرفه و گلودرد: عسل به عنوان یک درمان طبیعی برای تسکین سرفه و گلودرد شناخته شده است.

منبع انرژی: عسل به دلیل داشتن قندهای طبیعی یک منبع سریع انرژی است و میتواند به بهبود عملکرد ورزشی کمک کند.





ترکیبات عسل

رطوبت عسل :

رطوبت طبیعی عسل در شان عبارتست از رطوبت باقی مانده در شهد پس از رسیده شدن عسل که بستگی به شرایط آب و هوایی و رطوبت اصلی شهد دارد. مقدار رطوبت یکی از مهمترین خصوصیات عسل است که کیفیت نگهداری شکرک زدن و غلظت آن را تحت تاثیر قرار میدهد.

قندهای عسل:

عسل از لحاظ میزان قند بالاتر از همه کربوهیدراتها قرار دارد و دارای ۹۵ تا ۹۹/۹ درصد قند در مواد جامد است قندها بر اساس اندازه و ترکیب مولکولهای آنها طبقه بندی می شوند قندهای ساده (تک قندی ها) اجزای تشکیل دهنده انواع پیچیده تر قند هستند. دکستروز و لولوز در عسل نمونه های پیچیده تر قند هستند

اسیدهای عسل:

به دلیل شیرینی زیاد خاصیت اسیدی عسل مخفی مانده است. اسیدها در ترکیب طعم عسل شرکت دارند فراوانترین و مهمترین اسید موجود در عسل اسید گلوکونیک است.

اسیدهای شناخته شده در عسل عبارتند از: اسید سیتریک استیک بوتریک مالیک سوکسینگ فرمیک لاکتیک پیروگلوتامیک و اسیدهای معدنی مثل اسید فسفریک و اسید هیدروکلریک همچنین آثاری از وجود اسیدهای آمینه که اجزای ساختمانی پروتئینها هستند در عسل یافت شده است.





مواد معدنی موجود در عسل

متوسط مقدار خاکستر عسل حدود 0.17% درصد وزن عسل است ولی دامنه درصد خاکستر عسل از 0.02% تا بیش از 1% درصد است. اگر چه مواد معدنی عسل بالا نیست، ولی در صورتیکه به جای قند معمولی در رژیم غذایی از عسل استفاده شود مقداری مواد معدنی از طریق عسل به بدن می رسد.





آنزیم های موجود در عسل

آنزیمها مواد پیچیده ای هستند که در سلولهای زنده یافت میشوند و به انجام واکنش ها و فرایند های حیاتی کمک میکنند. در حضور آنزیم ها فرایند های بیوشیمیایی به آسانی انجام می شود. فرایند هایی که انسان هرگز موفق به تکرار آنها نشده است. مهمترین آنزیم موجود در عسل آنزیمی به نام اینورتاز است که ساکارز موجود در شهد یا شربت قند را به قند های گلوکز و لولوز تبدیل میکند و لذا این دو قند ساده به وفور در عسل یافت میشوند.

آنزیم مهم دیگر عسل دیاستاز است که منشا و عمل آن ثر عسل مخفی مانده است و گفته میشود که به طور عمده توسط زنبور تولید و به عسل افزوده میشود.

آنزیم های دیگری که در عسل گزارش شده اند عبارتند از : کاتالاز و فسفاتاز، وجود آنزیم گلوکز اکسیداز نیز در عسل کشف شده است که از غده گلویی زنبور منشا میشود و گلوکز را به اسید گلوکونیک و هیدروژن پراکسید تبدیل میکند.





ویتامین های موجود در عسل

عسل حاوی مقادیر اندک ولی قابل اندازه گیری از چند ویتامین است ولی با توجه به مقادیر و ویتامین های موجود در عسل احتیاجات روزانه انسان به ویتامین ها و مقدار عسل مصرفی توسط فرد میتواند به وضوح گفت که ویتامین های موجود در عسل از اهمیت چندانی برخوردار نیست، زیرا انسان نمی تواند به قدری عسل مصرف کند که از طریق عسل مقدار قابل توجهی ویتامین های موجود در آن را کسب کند زیرا نه تنها ویتامین های موجود در عسل بلکه مواد معدنی و سایر مواد جزیی که منشا آنها شهد گل است اولاً مقدارشان در عسل بسیار جزئی است و ثانياً مقدار عسل مصرفی توسط هر فرد در هر شبانه روز چنان نمیتواند باشد که بتواند احتیاجات بدن خود به ویتامین ها و مواد معدنی را از طریق عسل تامین کند.

کاربرد های عسل

عسل علاوه بر استفاده به عنوان یک شیرین کننده طبیعی در صنایع مختلفی نیز کاربرد دارد:

صنایع غذایی: عسل در تولید انواع شیرینیجات نان نوشیدنی ها و حتی سس ها استفاده می شود.

صنایع آرایشی و بهداشتی: به دلیل خواص مرطوب کنندگی و ضد باکتریایی عسل در تولید محصولات مراقبت از پوست و مو استفاده می شود.

داروسازی: عسل در تولید برخی داروها و مکمل های غذایی به کار میرود.



استاندارد عسل در ایران

حدود قابل قبول

ویژگی ها

ردیف

حداقل ۶۵	۱	قندهای احیا کننده قبل از هیدرولیز (گرم در صد)
حداکثر ۵	۲	ساکارز (گرم در صد)
حداکثر ۲۰	۳	رطوبت (در صد)
حداقل ۵/۳	۴	پی هاش
حداکثر ۴۰	۵	اسیدیته ازاد (میلی اکی والان در کیلوگرم)
حداقل ۳	۶	فعالیت دیاستازی بر حسب واحد دیاستاز
حداقل ۹/۰	۷	نسبت فروکتوز به گلوکز
حداکثر ۶/۰	۸	مواد معدنی (خاکستر) گرم در صد
حداکثر ۸/۰	۹	هدایت الکتریکی برحسب میلی زیمنس بر سانتی متر
حداکثر ۴۰	۱۰	هیدروکسی متیل فورفورال (میلی گرم در کیلوگرم)
حداکثر ۱/۰	۱۱	مواد جامد غیر محلول در عسل (غیر از عسل پرس شده)
حداکثر ۵/۰	۱۲	مواد جامد غیر محلول در عسل (عسل پرس شده)



ملکه زنبور عسل

زندگی ملکه زنبور عسل با دیگر زنبورانی که در کندو هستند متفاوت است. ملکه زنبور عسل حشره ای تخصص یافته به شمار می رود. با تخمک گذاری و پخش کردن موادی به نام فرومون درون کندو موجب بقای نظم اجتماعی در کندو می گردد. در هریک از کلنی های زنبور عسل تنها یک ملکه وجود دارد. زمانی که دو ملکه جدید در درون کندو به صورت همزمان ظاهر شوند تا زمان مرگ یکی از آنها، هردو با یکدیگر مبارزه خواهند کرد.





عسل طبیعی سبلان هانیرو استان اردبیل

ویژگی های عسل طبیعی اردبیل

طعم منحصر به فرد: به دلیل تنوع گل و گیاهان منطقه، عسل اردبیل دارای طعمی شیرین و خوش عطر است.

خواص درمانی: این عسل به دلیل داشتن آنزیم ها و مواد معدنی فراوان، برای تقویت سیستم ایمنی، درمان سرماخوردگی و بهبود گوارش بسیار مفید است.

طبیعی و ارگانیک: زنبورداران اردبیل با روش های سنتی و بدون استفاده از مواد شیمیایی، عسل را تولید می کنند.

استان اردبیل، با طبیعت بکر و کوهستانی خود، یکی از بهترین مناطق ایران برای تولید عسل طبیعی است. دشت های سرسبز، مراتع پرگل و آب و هوای معتدل این منطقه، شرایط ایده آلی را برای زنبور داری و تولید عسل با کیفیت فراهم می کند. عسل طبیعی اردبیل به دلیل تنوع گیاهان دارویی و گل های وحشی، از جمله گون، آویشن، شیدر و گزنه از طعم و خواص درمانی بی نظیری برخوردار است.

مناطق مهم زنبورداری در اردبیل

مشکین شهر: به دلیل وجود دشت های وسیع و کوه های سرسبز، یکی از قطب های تولید عسل در استان است.

نیر: مراتع پرگل این منطقه، عسلی با کیفیت بالا تولید می کند.

سرعین: آب و هوای خنک و مراتع سرسبز، این منطقه را به بهشتی برای زنبورها تبدیل کرده است.





تولید و خواص ژل رویال زنبور عسل استان اردبیل

فرایند تولید:

ژل رویال ماده ای است که توسط زنبور های کارگر برای تغذیه ملکه و لارو ها تولید می شود. در استان اردبیل، زنبورداران از روش های ویژه ای برای جمع آوری ژل رویال استفاده می کنند. این فرایند شامل مراحل زیر است:

پرورش ملکه: زنبورداران سلول های ملکه را به کندو معرفی میکنند.

جمع آوری: زنبور های کارگر این سلول ها را با ژل رویال پر میکنند. پس از ۷۲ ساعت ، ژل رویال با ابزار های ویژه ای استخراج می شود.

ذخیره سازی: ژل رویال در شرایط تاریک و خنک نگهداری می شود تا ترکیبات زیست فعال آن حفظ شود.

روش های تولید گل هانیرو:

گرده گل توسط زنبور عسل در هنگام جمع آوری شهد از گل ها جمع آوری می شود. در استان اردبیل، زنبورداران تله های گرده را در درون کندو قرار می دهند. این تله به آرامی گرده را از پای زنبور ها هنگام ورود به کندو جدا کرده و اجازه میدهد گرده درون سینی جمع آوری بریزد. گرده جمع آوری شده سپس خشک شده و در جای خشک و خنک نگهداری می شود تا کیفیت آن حفظ شود.

خواص:

۱. ارزش غذایی: گرده گل سرشار از پروتئین، ویتامین، مواد معدنی و آنتی اکسیدان ها است. این ماده حاوی تمام اسید آمینه ضروری است و به عنوان یک منبع کامل پروتئین شناخته می شود.
۲. فواید سلامتی: گرده گل به تقویت سیستم ایمنی، بهبود هضم و افزایش سطح انرژی معروف است. همچنین دارای خواص ضد التهابی و ضد میکروبی است.
۳. رنگ و بافت: رنگ گرده گل بسته به منبع گل متفاوت است و از زرد تا قهوه ای تیره متغیر است. این ماده دارای بافت دانه ای و طعم کمی شیرین است.





تولید و خواص موم زنبور عسل سبلان هانیرو استان اردبیل

طرز تهیه موم عسل

۱. جمع آوری شانه های عسل: زنبورداران شانه های عسل را از کندو جمع آوری میکنند
۲. جداسازی: عسل از شانه ها استخراج می شود و موم باقی مانده برای فرآوری بیشتر آماده می شود.
۳. ذوب موم: موم جمع آوری شده در آب گرم ذوب میشود تا ناخالصی های آن جدا شود.
۴. فیلتراسیون: موم مذاب از صافی های مخصوص عبور داده می شود تا ناخالصی ها کاملاً جدا شوند.
۵. سرد کردن و قالبگیری: موم تصفیه شده در قالب های مناسب ریخته شده و پس از سرد شدن به صورت جامد در می آید.

موم یکی از محصولات مهم زنبور داری است که توسط زنبور های عسل تولید می شود. این ماده به دلیل خواص منحصر به فردش در صنایع مختلف مانند داروسازی، آرایشی و بهداشتی، صنایع غذایی و حتی صنایع دستی مورد استفاده قرار می گیرد. استان اردبیل به دلیل آب و هوای مناسب و طبیعت غنی، یکی از مناطق مهم تولید عسل و موم عسل در ایران است.

خواص:

موم طبیعی: موم عسل از جنس موم زنبور است که خوراکی بوده و خواص سلامتی متعددی دارد. سرشار از مواد مغذی: حاوی ویتامین، مواد معدنی و آنتی اکسیدان است. ضد باکتری و ضد التهاب: موم عسل دارای خواص ضد باکتریایی طبیعی بوده و کی تواند به کاهش التهاب کمک کند. زیبایی ظاهری: ساختار شش ضلعی موم عسل نه تنها کاربردی است، بلکه از نظر بصری نیز جذاب است.

موارد استفاده:

به عنوان شیرین کننده طبیعی مصرف می شود. در طب سنتی برای خواص درمانی استفاده می شود. در محصولات مراقبت از پوست برای اثرات مرطوب کنندگی آن به کار می رود.





طرز تولید زهر زنبور و خواص زهر زنبور عسل استان اردبیل

تولید زهر زنبور عسل

زهر زنبور عسل توسط زنبور های کارگر تولید می شود و به عنوان یک مکنایسم دفاعی در برابر شکارچیان استفاده می شود.

فرایند تولید زهر زنبور عسل به شرح زیر است:

۱. تولید غده زهر: زهر زنبور عسل در غدد واقع در شکم زنبور های کارگر تولید می شود. این غده به یک کیسه زهر متصل است که زهر در آن ذخیره می شود.

۲. تزریق زهر: هنگامی که زنبور عسل احساس خطر می کند، زهر را از طریق نیش خود به هدف تزریق می کند و نیش زنبور عسل دارای قلاب هایی است که پس از تزریق زهر در پوست گیر می کند و زنبور در تلاش برای فرار بخشی از دستگاه گوارش خود را از دست می دهد و می میرد.

۳. جمع آوری: برای جمع آوری زهر زنبور عسل، از صفحات شیشه ای یا پلاستیکی استفاده می شود که با جریان الکتریکی ملایم تحریک می شوند. زنبور ها با احساس این تحریک، زهر خود را روی صفحه تزریق می کنند. سپس زهر خشک شده و جمع آوری می شود.

استان اردبیل به دلیل آب و هوای مناسب و وجود مراتع غنی، یکی از مناطق مناسب برای پرورش زنبور عسل در ایران است. زهر زنبور عسل تولید شده در این منطقه به دلیل تنوع گیاهی و شرایط محیطی خاص، ممکن است دارای ترکیبات منحصر به فردی باشد که خواص درمانی آن را افزایش می دهد. با این حال، تحقیقات بیشتری برای بررسی دقیق تر خواص زهر زنبور عسل استان اردبیل نیاز است.

خواص زهر زنبور عسل

زهر زنبور عسل دارای ترکیبات پیچیده ای است که خواص درمانی متعددی دارد. برخی از خواص زهر زنبور عسل عبارتند از:

۱. خواص ضد التهابی: زهر زنبور عسل حاوی ترکیباتی مانند ملتین است که می تواند به کاهش التهاب کمک کند.

۲. خواص ضد درد: زهر زنبور عسل می تواند به عنوان یک مسکن طبیعی عمل کند و درد را کاهش دهد.

۳. خواص ضدباکتریایی و ضدقارچی: زهر زنبور عسل دارای خواص ضد میکروبی است که می تواند در مبارزه با عفونت ها مفید باشد.

۴. خواص ضد سرطانی: برخی از مطالعات نشان داده اند که زهر زنبور عسل می تواند رشد سلول های سرطانی را مهار کند.

۵. تقویت سیستم ایمنی: زهر زنبور عسل می تواند سیستم ایمنی بدن را تحریک کرده و به بهبود عملکرد آن کمک کند.





شهد عسل طبیعی

با ساکارز زیر ۲ گرم درصد مخصوص بیماران دیابتی

این شهد عسل خالص و طبیعی می باشد و چون ساکارز آن زیر ۲ گرم در درصد می باشد برای بیماران دیابتی نوع دوم نیز قابل استفاده می باشد. در تولید این عسل طبیعی از شربت شکر برای تغذیه زنبورها استفاده نشده و زنبور عسل از گل ها و گیاهان اقدام به جمع آوری شهد کرده است. با توجه به این که از عسل های هشت منطقه ایران در تولید این محصول استفاده می شود، این محصول دارای خاصیت درمانی و دارویی بالایی می باشد.

ه این عسل بدون موم، مواد نگهدارنده و اسانس می باشد. طبیعی بودن این شهد عسل توسط آزمایشگاه کنترل کیفی تایید شده است. ارزش غذایی محصول بر روی آن درج شده است. وزن خالص این محصول یک کیلوگرم می باشد. درب ظروف این محصول پلمپ شده و ایزوپن می باشد. ه هر ۶ عدد به صورت یک شیلینگ بسته بندی شده است.





شهد عسل استاندارد

با ساکارز زیر ۵ گرم درصد

این محصول شهد عسل طبیعی بی نظیری است که ساکارز یا همان قند مصنوعی آن بسیار کم است زیر ۵ گرم در درصد و به تایید آزمایش کنترل کیفی رسیده است.

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.

- شهد عسل بدون موم و بدون مواد نگهدارنده و اسانس
- عسل استاندارد ۱ کیلویی در کارتن ۶ تایی و نیم کیلو ۱۲ تایی می باشد.

- ساکارز این عسل زیر ۵ گرم در درصد می باشد.

- بسته بندی در ظروف بهداشتی پت نشکن





شهد عسل چهل گیاه

بسته بندی شیشه ای

این شهد عسل از گیاهان مختلف در طبیعت زیبای دامنه کوه های سبلان اردبیل تولید شده است که بیشتر پوشش گیاهی آن گون و آویشن است.

- عسل بدون موم ، مواد نگهدارنده و اسانس می باشد.
- در اوزان ۲۷۰ گرم ، ۴۲۰ گرم و ۹۰۰ گرم بسته بندی می شود.
- درب ظروف این محصول پلمپ شده می باشد.
- در ظروف شیشه ای بسته بندی شده است.



شهد عسل چهل گیاه

بسته بندی شیشه ای

این شهد عسل از گیاهان مختلف در طبیعت زیبای دامنه کوه های سبلان اردبیل تولید شده است که بیشتر پوشش گیاهی آن گون و آویشن است.

- عسل بدون موم ، مواد نگهدارنده و اسانس می باشد.
- در اوزان ۲۷۰ گرم ، ۴۲۰ گرم و ۹۰۰ گرم بسته بندی می شود.
- در ظروف این محصول پلمپ شده می باشد.
- در ظروف شیشه ای بسته بندی شده است.



بسته بندی پت

این محصول که از شهد گیاهان مختلف توسط زنبور عسل جمع آوری شده است.

با توجه به پوشش گیاهی متنوع در دامنه کوه های سبلان برای استفاده روزانه و کاربرد در دسرها و غذاهای لذیذ مناسب می باشد .

- عسل بدون موم ، مواد نگهدارنده و اسانس می باشد.
- در اوزان ۵۰۰ گرم و یک کیلوگرم بسته بندی می شود.
- در ظروف این محصول پلمپ شده می باشد.
- در ظروف پت بهداشتی نشکن بسته بندی شده است.
- مخصوص استفاده روزانه در صبحانه و شربت عسل



شهد عسل حلبی

بسته بندی حلب ۲۸ کیلویی

عسل‌های با موم بعد از مرحله پولک برداری درون استراکتور هایی که به صورت برقی کار میکنند قرار داده می شود سپس با استفاده از نیروی گریز از مرکز شهد عسل ها از موم و شان آن جدا می شود در مرحله بعد این عسلها از فیلتری جهت جداسازی باقیمانده موم ها عبور داده می شود و در مخازن بزرگ ریخته میشود و در نهایت در حلب های ۲۸ کیلویی پر می شود و بسته بندی می گردد.

با توجه به سفارش کیفیت آن و ساکارز آن متفاوت میباشد. و در حلب های ۲۸ کیلویی بسته بندی می گردد.

- وزن هر بسته ۲۸ کیلوگرم می باشد
- در حلبهای بهداشتی با درب فلزی می باشند.
- عسل بدون موم ، مواد نگهدارنده و اسانس می باشد.
- مخصوص فروش عمده می باشد.



عسل ارگانیك كرمی

عسل کرمی نوعی از بسته بندی عسل کریستالیزه شده یارس بسته می باشد که در بیشتر کشورهای اروپایی و آمریکایی یکی از محبوب ترین و پرفروش ترین انواع عسل است.

با توجه به این که در بسته بندی این محصول حرارت مستقیم به عسل داده نشده است و عسل خام میباشد تمامی آنزیمهای عسل حفظ شده و محصولی عالی و لذیذ به دست آمده است .

- عسل بدون موم ، مواد نگهدارنده و اسانس می باشد.
- در اوزان ۵۰۰ گرم و یک کیلوگرم بسته بندی می شود.
- درب ظروف این محصول پلمپ شده می باشد.
- در ظروف شیشه ای بسته بندی می شود.





عسل با موم

تولید اولیه عسل در شانهای چوبی میباشد و بعد از برداشت محصول است که شهد این عسل های با موم گرفته شده و بسته بندی می شود.

عسل های با موم با توجه به فصل برداشت و مقدار تغذیه مصنوعی آن از لحاظ کیفیت و میزان تاثیر گذاری دارویی آنها متفاوت هستند و در رنگهای مختلف هستند که ارتباط مستقیمی با کیفیت عسل ندارد.

- وزن خالص هر بسته ۲۰ کیلوگرم می باشد.
- تعداد شان در هر بسته ۱۲ عدد می باشد.
- این محصول مخصوص فروش عمده میباشد.

کریستالی تخت

این نوع عسل ها از برش عسلهای با موم چوبی بدست می آید و با توجه به وزن و ابعاد آن در حمل و نقل مقاوم تر هستند و قیمت پایین تری دارند.

این عسل صادراتی مهرنوش محصولی خاص و زیبا و با طعم و مزه خاص است.

- در کریستال های مربعی شکل به وزن ۵۰۰ گرم می باشند
- بسته بندی در کارتن های ۱۲ تایی سفید رنگ
- محصول صادراتی



در ظروف فلزی

عسل با موم در ظروف فلزی همان محصول عسل هایشان می باشد که در ظروف فلزی بریده و بسته بندی میشود و بعد از سفارش جهت حمل و نقل مناسب و عدم ریزش در این نوع ظروف بسته بندی می شود.

- عسل بریده شده از بهترین عسلهای فصل تابستان میباشد
- این محصول در وزنهای نیم یک و دو کیلوگرم می باشد.
- قفل شدن درب پلاستیکی باعث عدم ریزش عسل از ظرف می شود.

- مخصوص ارسال عسلهای با موم در داخل کشور



برموم

کاربردهای مختلف برموم:

۱. در پزشکی و داروسازی:

برموم به عنوان یک ماده ضد عفونی کننده طبیعی در درمان زخم ها، سوختگی ها و التهاب ها مورد استفاده قرار می گیرد. این ماده می تواند در کاهش عفونت های پوستی و تسریع روند بهبود و ترمیم پوست نقش موثری ایفا کند.

۲. در محصولات بهداشتی:

برموم در ساخت انواع کرم ها و پمادهای ضد التهاب و ضد باکتری به کار می رود. استفاده از برموم در محصولات مراقبت از پوست می تواند به درمان بیماری های پوستی همچون آکنه، اگزما و حساسیت های پوستی کمک کند.

۳. در صنایع غذایی:

برموم به عنوان یک ماده ضد باکتریایی طبیعی در برخی فرآورده های غذایی برای حفظ تازگی و جلوگیری از رشد باکتری ها به کار می رود. این کاربرد باعث شده که برموم به عنوان یک ماده طبیعی و بی خطر در صنعت تغذیه نیز شناخته شود.

برموم (Mum):

برموم یا موم زنبور عسل یک ترکیب طبیعی است که توسط زنبورهای عسل از صمغ درختان و گیاهان مختلف جمع آوری می شود. این ماده در واقع ترکیبی پیچیده از موم ها، رزین ها و ترکیبات آلی است که برای ساخت و نگهداری کندوهای زنبور عسل و حفاظت از تخم ها و ذخایر غذایی در داخل کندو به کار می رود. برموم به عنوان یک ماده چندمنظوره در طبیعت شناخته می شود که در دنیای پزشکی و بهداشتی نیز مورد توجه قرار گرفته است.

خواص برموم:

۱. ترکیبات و خواص درمانی: برموم سرشار از ترکیبات فعال زیستی است که شامل انواع موم ها، رزین ها، اسیدهای چرب و ترکیبات پلی فنولی می شود.

۲. استفاده در صنایع داروسازی و بهداشتی: برموم در بسیاری از محصولات دارویی و بهداشتی مانند کرم ها، پمادها، لوسیون ها و محصولات مراقبت از پوست استفاده می شود. خواص ضد باکتری و ضد التهابی آن موجب شده تا برموم یک انتخاب عالی برای درمان مشکلات پوستی و بهبود سلامت پوست باشد.

۳. رنگ و بافت: رنگ برموم معمولاً از زرد تا قهوه ای تیره متغیر است و بافتی چسبناک و مومی دارد. این ماده در ابتدا به صورت نرم و چسبناک است، اما پس از خشک شدن، به مومی سخت و مقاوم تبدیل می شود که خواص محافظتی بسیار بالایی دارد.





گرده گل

گرده گل:

گرده گل در طبیعت و استفاده‌های انسانی؛ در برخی مناطق مانند استان اردبیل، زنبرداران از تله‌های مخصوص برای جمع‌آوری گرده گل استفاده می‌کنند. این تله‌ها با دقت طراحی شده‌اند تا از آسیب رسیدن به گرده جلوگیری کنند و در عین حال بهترین کیفیت گرده گل را به دست آورند. گرده گل به عنوان یک مکمل غذایی در بسیاری از محصولات بهداشتی و تغذیه‌ای به کار می‌رود و با داشتن خواص بی‌نظیر خود، در حفظ سلامتی و بهبود عملکرد بدن نقش بسزایی ایفا می‌کند.

گرده گل به دلیل خواص ویژه‌ای که دارد، به عنوان یک ماده‌ی طبیعی ارزشمند در صنایع مختلف، به ویژه در صنایع داروسازی و تغذیه، استفاده می‌شود و جایگاه ویژه‌ای در میان محصولات طبیعی دارد.





رس زدن عسل

رس زدن عسل فرآیندی طبیعی است که در آن شکر موجود در عسل به شکل بلورهای ریز در می‌آید. این پدیده معمولاً زمانی اتفاق می‌افتد که عسل به مدت طولانی در دمای پایین نگهداری شود. رس زدن عسل نشان‌دهنده طبیعی بودن آن است و هیچ گونه تأثیر منفی بر کیفیت و خواص عسل ندارد. در واقع، عسلی که رس می‌زند، نشانه‌ای از غلظت بالای قندهای طبیعی مانند گلوکز است و هیچ‌گونه ماده افزودنی در آن وجود ندارد. بسیاری از مصرف‌کنندگان عسل رس زده را به دلیل بافت نرم‌تر و طعم غنی تری که دارد، ترجیح می‌دهند.



چشم انداز ما

هدف برند هانیرو این است که به عنوان پیشگام در صنعت تولید و عرضه محصولات طبیعی و ارگانیک، به عنوان نماد کیفیت و اصالت در دنیای عسل و فراورده‌های زنبور عسل شناخته شویم. هدف ما این است که با تکیه بر روش‌های نوین و فرآیندهای کاملاً طبیعی، محصولات با بالاترین استانداردهای بهداشتی و کیفیت را در اختیار مشتریان خود قرار دهیم و تجربه‌ای متفاوت و سالم از مصرف عسل و محصولات طبیعی را به آن‌ها ارائه کنیم.. ما در هانیرو می‌خواهیم با ایجاد ارتباطی صادقانه و مداوم با مشتریان خود، جایگاه خود را در بازارهای داخلی و بین‌المللی بهبود دهیم و همواره با ارائه محصولات نوآورانه، در کنار حفظ سلامت و رفاه جامعه، به انتخاب اول مصرف کنندگان تبدیل شویم.

asalehajebrahim.com

www.hanirotrade.com



۰۹۱۲۶۲۳۴۶۹۸



Baran3298@yahoo.com

