

Kaleva 27.6.2008

## Hunajan koostumus

Kalevassa oli 24.6. ansiokas kirjoitus "Kukkien entsyymit, maaperä ja ilmasto maustavat hunajan".

Huomasin artikkelissa sellaisen virheen, joka on syytä tuoda heti esille. Tekstissä kerrotaan hunajan sisältävän enimmäkseen ruokosokeria, joka ei todellakaan pidä paikkaansa.

Suomalaisessa hunajassa on keskimäärin fruktoosia eli hedelmäsokeria 38,2 prosenttia ja glukosia eli rypälesokeria 31,3 prosenttia. Maltoosia eli mallassoke-ria keskimäärin 2,6 prosenttia ja sakkaroosia eli ruokosokeria (tavallinen taloussokeri) on 1,3 prosenttia.

Hunajasta on löydetty muitakin sokereita yli 20 kappaletta, mutta niiden määrät ovat varsin pieniä. Hunajan vesipitoisuus on 16-18 prosentin luokkaa, liian suuri vesipitoisuus laskee hunajan säilyvyyttä. Lisäksi hunajassa on muun muassa aromiaineita, kasvien happoja, vesiliukoisia vitamiineja, valkuais- ja ki-vennäisaineita. Yhteensä hunaja

**Hunaja on 100 prosenttinen luonnontuote, johon ei ole lisätty mitään ja josta ei ole poistettu mitään aineita.**

jasta on löydetty yli 180 aineyhdistettä.

Hunaja on 100 prosenttinen luonnontuote, johon ei ole lisätty mitään ja josta ei ole poistettu mitään aineita. Hunaja sisältää pääosin hedelmä- ja rypälesoke-ria, ei siis ruokosokeria. Tavallinen valkoinen taloussokeri sisältää vain ruokosokeria ja on täten täysin eri tuote kuin hunaja. Suomalainen hunaja on ekotehokain makeutusaine.

Uudensadon hunajaa on saatavilla noin kuukauden päästä, jos säät sen meille suovat.

Raimo Tervola  
Oulu