

Extraction du miel : la méthode d'écrasement et du tamisage

Les abeilles sont élevées pour de nombreuses raisons, mais principalement pour leur miel. Dans le commerce, le miel est extrait à l'aide d'un extracteur du miel, mais les agriculteurs locaux peuvent utiliser les équipements disponibles localement pour extraire du miel.

Pour l'extraction du miel par la méthode de l'écrasement et du tamisage, vous avez besoin d'un bol à mélanger, d'un pilon, d'une cuillère en acier inoxydable, d'un seau contenant un robinet à miel et d'une double passoire/un tamis. Pour extraire du miel, placez le cadre contenant le miel dans le bol à mélanger et tenez-le en position debout.

Procédure

Détachez la cire contenant du miel des cadres et mettez-la dans le bol de mélange à l'aide d'une cuillère en acier inoxydable. Prélevez autant de cires contenant le miel que possible des deux côtés, mais veillez à ne pas endommager la base sur laquelle les abeilles fabriquent du miel.

À l'aide d'un pilon, écrasez la cire contenant du miel pour en extraire

autant de miel que possible. Après l'écrasement, égouttez du miel dans un seau contenant une grille à miel au fond, mais passez le miel à travers un double tamis avant de le mettre dans le seau.

L'un des tamis doit être grossier et se trouver à l'extérieur, tandis que l'autre doit être fin et se trouver à l'intérieur. Laissez reposer le système pendant quelques heures pour permettre au miel de s'égoutter dans le seau.

Ouvrez la trappe à miel pour faire passer le miel dans les conteneurs d'emballage, scellez et étiquetez une fois le miel prêt à être commercialisé.