KEÇİBOYNUZU ÜRÜNLERİ

Keçiboynuzu Balı (Harnup Balı)



Keçiboynuzu balı (harnup balı), bal arılarının (Apis mellifera) sonbaharda çiçek açan keçiboynuzu ağaçlarının (Ceratonia siliqua L.) nektarını kovanda olgunlaştırmasıyla oluşan bir çiçek balıdır. Carob Türkiye olarak keçiboynuzu balını perakende değil üretici olarak, B2B modeliyle; gıda üreticileri, bal paketleyicileri, distribütörler, HoReCa tedarikçileri ve ithalatçı firmalar için toptan ve dökme olarak tedarik ediyoruz. Keçiboynuzu balı, ağaçların çiçeklendiği eylül–kasım döneminde Akdeniz kıyı şeridindeki keçiboynuzu alanlarında üretilir. Hasat edilen bal süzülür, dinlendirilir ve parti bazında kalite kontrolünden geçirilir. Botanik köken polen analiziyle (melissopalinoloji), kalite ise nem, HMF ve diastaz aktivitesi gibi Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği kriterleriyle değerlendirilebilir. Ambalaj, parti miktarı ve özel etiket (private label) seçenekleri talebinize göre planlanır.

Stok Durumu: Stokta Var

Teknik Özellikler

Menşe	Alanya / Antalya, Türkiye
Ambalaj	Dökme: gıdaya uygun varil ve IBC; kova; cam veya PET kavanoza dolum; özel etiket (private label)
Raf Ömrü	24 ay (dolum tarihinden itibaren)
Saklama Koşulları	Oda sıcaklığında (18–24 °C), serin ve kuru yerde; doğrudan güneş ışığından uzak, kapağı kapalı saklayın.
GTİP / HS Kodu	0409.00 (tabii bal)

Keçiboynuzu Balı Üretim Süreci

Keçiboynuzu balı, keçiboynuzu ağaçlarının çiçeklendiği sonbahar döneminde bal arısı kolonilerinin bu çiçeklerden topladığı nektarın kovanda olgunlaşmasıyla oluşur. Keçiboynuzu, ana çiçeklenmesini eylül–kasım aylarında yapan nadir Akdeniz ağaçlarından biridir; bu yüzden yaz kuraklığından sonra arılar için değerli bir nektar ve polen kaynağıdır. Üretimin her aşaması, balın botanik kökenini, doğal yapısını ve gıda güvenliğini korumaya yöneliktir.

- Çiçeklenme Döneminin Takibi
- Kolonilerin Keçiboynuzu Alanlarına Yerleştirilmesi
- Nektar Akımı ve Petekte Olgunlaşma
- Sırlı Peteklerin Hasadı
- Sır Alma ve Santrifüj
- Süzme ve Dinlendirme
- Parti Bazında Analiz

- Ambalajlama ve Sevkiyata Hazırlık

Bal arısı (Apis mellifera), keçiboynuzu çiçeklerini en sık ziyaret eden tozlaştırıcılardan biridir. Erkek ağaçlar arılara hem polen hem nektar, dişi ağaçlar ise nektar sunar. Koloniler, çiçeklenmenin başladığı dönemde Akdeniz kıyı şeridindeki keçiboynuzu alanlarına yakın konumlandırılır; böylece arıların keçiboynuzu nektarına erişimi artar ve balın keçiboynuzu karakteri belirginleşir. Arıların keçiboynuzu bahçelerindeki tozlaşmaya katkısı, aynı zamanda meyve verimini de destekler. Konuyla ilgili ayrıntılar için Keçiboynuzu ve Arıcılık yazımıza göz atabilirsiniz.





Hasat, Süzme ve Dinlendirme

Arıların nektarı olgunlaştırıp petek hücrelerini sırladığı çerçeveler hasat edilir. Sırları alınan petekler santrifüjde süzülür; bal ince elekten geçirilerek mum ve petek parçalarından ayrılır, ardından paslanmaz çelik dinlendirme tanklarında bekletilerek hava kabarcıklarının yüzeye çıkması sağlanır. Bu süreçte balın doğal enzim yapısını, aromasını ve rengini korumak için yüksek sıcaklık uygulamasından kaçınılır.

Keçiboynuzu balının rengi, hasat dönemine ve bölgedeki diğer çiçek kaynaklarına bağlı olarak açık sarıdan amber tonlarına kadar değişebilir. Doğal bir bal olduğu için zamanla kristalleşebilir; kristalleşme balın bozulduğu anlamına gelmez, glukoz oranına ve saklama koşullarına bağlı doğal bir süreçtir.





Kalite Kriterleri ve Analizler

B2B tedarikte her parti, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği ve alıcının spesifikasyonları esas alınarak değerlendirilir. Balın keçiboynuzu kökeni polen analiziyle (melissopalinoloji), kalitesi ve tazeliği ise fizikokimyasal analizlerle ortaya konur. Talep edilen parametreler için akredite laboratuvarlarda analiz yaptırılabilir ve sonuçlar parti dokümantasyonuna eklenir.

- Polen Analizi (Botanik Köken)

- Nem Oranı
- HMF (Hidroksimetilfurfural)
- Diastaz Aktivitesi
- Fruktoz + Glukoz ve Sakaroz
- Prolin
- Elektriksel İletkenlik ve Renk
- Kalıntı Analizleri

Analiz ve numune süreçleriyle ilgili ayrıntılı bilgi için Keçiboynuzu Ticaretinde Numune ve Laboratuvar Analizleri yazımızı okuyabilirsiniz.





B2B Tedarik: Ambalaj, Özel Etiket ve İhracat

Carob Türkiye, keçiboynuzu balını son tüketiciye perakende olarak değil; gıda üreticileri, bal paketleyicileri, distribütörler, otel–restoran–kafe (HoReCa) tedarikçileri ve ithalatçılar için üretici olarak tedarik eder. Parti miktarı, ambalaj tipi ve teslim şekli talebinize ve hasat durumuna göre birlikte planlanır.

- Gıdaya Uygun Varil ve IBC ile Dökme Tedarik
- Gıdaya Uygun Kova Ambalaj
- Cam veya PET Kavanoza Dolum
- Özel Etiket (Private Label) Üretim
- Ön Numune ve Parti Analiz Raporu
- Parti Bazında İzlenebilirlik
- İhracat Dokümantasyonu
- FOB, CIF, EXW Teslim Seçenekleri

Teslim şekilleriyle ilgili ayrıntılar için Incoterms ile Keçiboynuzu İhracatı, tedarikçi değerlendirmesi için Keçiboynuzu Tedarikçisi Seçerken Sorulacak Sorular yazılarımıza göz atabilirsiniz.

Keçiboynuzu Balı ile Keçiboynuzu Pekmezi Arasındaki Fark

Adları benzese de keçiboynuzu balı ile keçiboynuzu pekmezi farklı ürünlerdir. Keçiboynuzu balı, arıların keçiboynuzu çiçeklerinden topladığı nektarla oluşan bir arı ürünüdür; keçiboynuzu meyvesi bu sürece katılmaz. Keçiboynuzu pekmezi ise meyvenin suyla ekstrakte edilip yoğunlaştırılmasıyla elde edilen işlenmiş bir gıdadır. Keçiboynuzu balının botanik kaynağı, rengi, tadı ve pekmezden farkları hakkında ayrıntılı bilgiyi Keçiboynuzu Balı (Harnup Balı) Nedir? yazımızda bulabilirsiniz.

İletişim

CAROB TÜRKİYE

Adres: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

Telefon: 0242 517 40 45

E-posta: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Bilgiler tanıtım amaçlıdır. Güncel teknik föy, numune ve teklif için bizimle iletişime geçin.

Ürün sayfası için okutun