

Заготівля і зберігання прополісу

Прополіс заготовлюють улітку після основного взятку. Збирання прополісу слід припинити за 60 днів до настання перших заморозків. Гніздо бджіл без прополісу на зиму залишати не можна. Кількість прополісу, виробленого бджолами, залежить від погоди, рослинності, породи бджіл. Сильно прополіскують гніздо бджоли сірої гірської кавказької породи, слабко – італійської. За органолептичними й фізико-хімічними показниками прополіс повинен представляти грудки, крихти, брикети темно-зеленого, бурого, сірого із зеленуватим або коричневим відтінком кольору з характерним смолистим запахом (суміш запахів меду, запашних трав, хвої, тополі й гірким, ледь пекучим смаком).

Прополіс повинен мати щільну, у зламі неоднорідну структуру й грузлу при 20–40°С, тверду – нижче 20°С консистенцію. Масову частку воску не більше 25%, масову частку флавоноїдних та інших фенольних сполук, йодне число і т.п. показники в домашніх умовах визначити неможливо.

Рекомендується запаковувати прополіс у вощений папір або пергамент, а потім у пакети з харчового поліетилену. Часто бджолярі ліплять із прополісу невеликі кульки, «батончики», і після охолодження в холодильнику складають у сухі чисті картонні коробочки. Зберігати можна в ящиках у темних приміщеннях при температурі не вище 25°С. Або в коробочках прямо в холодильнику.