

De trend van 2016: Manuka honing!

Manuka honing is een bijzondere honing. Manuka honing komt uit Nieuw Zeeland en wordt gemaakt door bijen die rond de Manuka struik leven. De oorspronkelijke bewoners van Nieuw Zeeland, de Maori, gebruiken de Manuka plant al eeuwen. Het hout om gereedschappen, kano's en meubels te maken. De bladeren voor medicinale Manuka olie en thee, dit ter verzorging van wonden en bij koorts.

Manuka Honing heeft een unieke sterke smaak en is donker van kleur. Manuka honing bevat meer enzymen dan reguliere honing, waardoor het een verhoogde antibacteriële werking zou hebben. Manuka honing bevat qua samenstelling natuurlijke suikers (waardoor het zoet smaakt) en aminozuren, B vitaminen, koper, ijzer, zink en magnesium.

De aanwezigheid van deze vitaminen en mineralen kan tot 4 keer zo hoog zijn als in gewone bloemenhoning. Dit wordt de 'Unique Manuka Factor' genoemd: UMF.

Wat is de manuka struik?

De manuka struik kan 2 tot 5 meter hoog groeien. De kleine blaadjes van deze struik blijven het hele jaar groen. Tijdens de bloeiperiode van de manuka (2-6 weken per jaar), zit de hele struik vol met witte of roze bloemetjes.



De botanische naam voor deze struik is: *Leptospermum scoparium*. Deze struik groeit door heel Nieuw-Zeeland en een deel van Australië en is ook bekend als de Tea tree.



Wat is UMF Manuka Honing?



UMF® = 'Unique Manuka Factor'.

Het UMF® gradatie systeem heeft twee belangrijke componenten:

1. De garantie dat ieder product met het UMF label originele Manuka is;
2. Een systeem om de gradatie / kwaliteit en stabiliteit van de Manuka weer te geven. Hoe hoger de factor, hoe hoger de werking van de honing. De kwaliteit is opgebouwd uit het gehalte van 3 natuurlijke bestanddelen DHA (Dihydroxyacetone), MGO (methylglyoxal) en Leptosperin.

Naast het officiële gradatiesysteem van de UMF Honey Association wordt ook het MGO gradatie systeem gebruikt. In onderstaande tabel hebben we beide kwaliteitssystemen meegenomen:

UMF	MGO (methylglyoxal)
5+	83mg-263 mg/ kg
10+	263mg – 514 mg/ kg
15+	515mg – 828 mg/ kg
20+	829mg – 1199 mg/kg
25	≥1200 mg/kg

UMF® is de geregistreerde naam en handelsmerk van de onafhankelijke UMF® Honey Association en mag enkel gebruikt worden door licentiehouders, die aan stringente voorwaarden voldoen op het gebied van kwaliteit, monitoring en auditing. Comvita is licentie houder 1019.

Voor meer informatie, zie www.umf.org.nz.

Waarvoor wordt Manuka Honing gebruikt?

1. Een gezonde levensstijl – Manuka wordt toegevoegd aan gezonde maaltijden en snacks.
2. Voor het behoud van een mooie huid – Manuka revitaliseert de huid, vermindert irritatie en verzacht de huid



Manuka honing een geschenk van Moeder Natuur

Originele Manuka van Comvita

In 1974 startten twee vrienden, Claude Stratford en Alan Bougen het bedrijf Comvita. Beiden zijn pioniers op het gebied van de antiseptische en helende eigenschappen van Manuka Honing en hebben een passie voor bijen.



Comvita is sindsdien flink gegroeid, maar werkt nog steeds volgens de kernwaarden van de oprichters: Comvita staat voor zuiverheid, veiligheid en authenticiteit.

Elk Comvita UMF® Manuka Honing product is traceerbaar van de raat naar het schap. Comvita werkt nauw samen met de imkers om UMF® Manuka Honing van de hoogste kwaliteit, tegen een betaalbare prijs aan te bieden.

Comvita is de expert op het gebied van Manuka honing.



UMF	MGO (methylglyoxal)
5+	83mg-263 mg/ kg
10+	263mg – 514 mg/ kg
15+	515mg – 828 mg/ kg
20+	829mg – 1199 mg/kg
25	≥1200 mg/kg



Ramsburgerweg 6
4332 SG Middelburg
Postbus 57
4330 AB Middelburg
T. +31 (0)118 - 43 44 00
F. +31 (0)118 - 61 12 10
verkoop@unipharma.nl
www.unipharma.nl



Exclusief verkrijgbaar bij UniPharma