

Transformation post récolte des produits de la ruche

- L'extraction du miel et la maturation du miel

matériel d'extraction du miel

### **Presse-miel**



Cet appareil est utilisé pour l'extraction du miel issu des ruches traditionnelles et semi-traditionnelles. son coût de fabrication est très accessible aux apiculteurs, et est localement fabriqué.

### **Porte-cadre**



Il sert à porter les cadres lors de la désoperculation .

## maturateur



Après extraction du miel, ce dernier est stocké hermétiquement dans le maturateur pendant au moins 21 jours, période durant laquelle se produira la maturation du miel avec un phénomène de fermentation lactique et une action enzymatique qui conduit le pH du miel à 4, avec libération des arômes du miel et une élimination de presque tous les germes bactériens. Ceci permet une conservation longue durée du miel.

## Extracteur



Cet instrument permet l'extraction du miel à partir des cadres, donc des ruches modernes (exple: langstroth ).

IL assure aussi un filtrage du miel

## Miellerie type indien





capacité de traitement: une demie tonne de miel par jour

Elle est munie d'un déshumidificateur de miel et de trois filtres

### **Conservation du miel**

- Effet osmotique  
teneur en eau de l'ordre de 20%
- PH acide  
3,5 < miel > 4,5
- Conséquence  
denrée peu périssable

conservation longue durée

- . température de stockage : basse
- . PH acide défavorable aux bactéries
- . Présence d'antiseptiques  
(inhibine)

### **Utilisation du miel**

- consommation directe
- industrie agroalimentaire
- boisson
- pharmacopée traditionnelles
- cosmétique
- industrie pharmaceutique
- etc.