

Vaha sulatamine, kvaliteetse vaha saamine, vaha kasutamine ja tootmine

Kokkuvõte loengust Harju Mesinike Seltsis 29.10.2008.a.

Lektor Luule Toomingas, PR-5-1.5-11

Mesindusloeng toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Mesindusvaha on asendamatu tooraine paljudes tööstusharudes, kuhu läheb 1/5 vahatoodangust, 4/5 kasutatakse kärjepõhjade valmistamiseks mesilaste tarbeks.

Viimasel ajal on tööstusettevõtetele müüdava vaha kogus vähenenud, sest vahatoodang on väike. Vahatoodangu suurendamisel on mesilaste tootmisvõime parem ära kasutamine ja vahakadude vältimine.

Vaha eritamiseks on töölimesilastel vahanäärmed, mis asetsevad tagakeha alumisel lookel. Eritunud vahast moodustuvad väikesed vahaplaadikesed, milledest ehitavad mesilased kärjekanne, kuhu paigutatakse mett ja suira ning kasvatatakse hauet.

Haudme söötmiseks kasutavad amm-mesilased valgurikast sööta, mille tagajärjel arenevad peale süljenäärmete ka vahanäärmed. Et noorte mesilaste vahaeritamise võimet otstarbekalt ära kasutada, tuleb võimaldada noortel mesilastel uute kärgede ehitamist.

Põhiline vahatoodang saadakse uute kärgede ülesehitamisest. Uusi korralikult ülesehitatud kärgi on tarvis mesilaspere normaalseks arenguks. Kui varakevadel ei jätku mesilaspere laiendamisel küllaldaselt ülesehitatud kärgi, pidurdub ema munemine, noorte mesilaste üleskasvatamine ja järelkult mesilaspere areng.

Igal aastal praagitakse välja 50% pesa kärgedest. Olenevalt ilmastikust, tavaliselt võilille ja vahtra õitsemise algusest varustada mesilaspered kärjepõhjadega (varem kasutati kunstkärge).

Haudme tegevust saab ergutada meekärgedega. Meekärjed kaanetatakse lahti ja asetatakse vahelaua taha ilma vahepulgata. Meekärjed peaksid olema heledamad, sest siis saab ruumpuudusel neid hiljem tõsta peresse munemiseks.

Vaha koostis ja füüsilised omadused.

Tavalisel temperatuuril on vaha kõva, tihed kollakas-pruunikas mass. 30° juures muutub via plastiliseks.

Via on keerulise koostisega looduslik ühend. Vaha sisaldab 2% vett, 71% estreid ja triestreid, 0,3% värvaineid, 0,6% laktoone, 13,5% vabu tserontiinhappeid, 10,5-13,5% süsivesinikke.

Vahas on palju A-vitamiine, viiskümmend korda rohkem kui loomalihas.

Kollases vahas on palju karatinoide ning antibiootilisi ühendeid. Kui 100g porgandis on provitamiini A 2-9 mg, siis 100g vahas on provitamiini A 8-12 mg. Heades tingimustes võib vaha püsida muutumatuna tuhandeid aastaid.

Vahal on põletiku vastane toime, haavuparandav ja –pehmendav omadus. Vaha suurepäraseid omadused suurenevad veelgi, kui vaha kasutatakse koos meega. Kärjemee närimine mõjub eriti hästi organismile.

Sühisel on suurem töö kärgede sulatamine vahaks, et vahetada vaha varakult kärjepõhjade vastu. Kärjepõhjad peaksid seisma 2-3 kuud ühtlase raskuse all enne raamidesse panekut.

Vaha sulatamiseks on mitmeid vahendeid: aurukastid koos raamidega, aurutusnõud raamidest väljalõigatud kärgedele jne. Vajalik on kasutada vaha töötlemisel vihmavett. Vaga tuleb sulatada, valada läbi marli ja lasta hanguda aeglaselt soojas, et suira jäägid langeksid vaha ketta alla, mis tuleb hiljem eemaldada. Nii tuleb teha mitu korda, et saada ilus kollane vahaketas.

Vaha sulatamisel ei tohi kasutada happeid. Happed muudavad vaha värvi ja vaha muutub rabedaks.