



Cursus Keurmeester bijenproducten

Een gecombineerde theorie en praktijkopleiding in 2022

De Nederlandse Commissie voor Bijenproducten heeft als stichting het doel om de Nederlandse en Belgische imkers te helpen bij het bevorderen van de kwaliteit van hun bijenproducten. Tevens is de NCvB het informatiecentrum voor honingbijen- en bijenproducten gerelateerde onderwerpen. De cursus die wij verzorgen is opgebouwd uit vijf dagen die tezamen recht geven op het certificaat Keurmeester. Enkel één dag volgen mag ook.

De cursusdagen zijn als volgt gepland in 2022 van 10:00 tot 17:00 uur in Uden.

- **26 maart:** Van nectar tot honing, anatomie honingbij, hoe bewaar je honing het beste met aansluitend praktijk keuring honingproducten.
- **2 april:** Bespreking overige bijenproducten met aansluitend praktijk keuring wasproducten, mede, propolis.
- **9 april:** Honinganalyse, analyseprotocollen met aansluitend praktijk toepassen analyseprotocollen
- **16 april:** Pollendeterminatie, telling, typering met aansluitend praktijk pollendeterminatie meegebrachte honing.
- **23 april:** HACCP voor de imkerij, smaak, psychologische en biologische parameters met aansluitend theorie examen en praktijk examen keuring honing en wasproducten.

Tijdens deze cursus worden u de beginselen Organoleptisch (visueel beoordelen, ruiken, proeven), Chemisch-fysisch (vocht%, HMF gehalte, optische draaiing, pH, elektrische geleiding, waterstofperoxide gehalte en Katalase screening) en Microscopisch (pollenonderzoek) van het keuren geleerd.

Keurmeester worden doe je door deze cursus te volgen. Keurmeester zijn is een kwestie van veel doen en ervaring opdoen in de praktijk. Ons streven is keurmeesters op te leiden die boven de materie staan en mede-imkers kunnen overtuigen hun bijenproducten zo te behandelen dat men komt tot een kwalitatief beter product.

De kosten voor de cursus Keurmeester Bijenproducten bedraagt 90 euro per dag en 360 euro voor de gehele cursus. Docenten zijn Arie Kreike, expert bijenproducten-, honinganalyse-, en melissopalynologie & Pierre Sanders, internationaal keurmeester, met assistenten.

Wilt u meer weten of heeft u al besloten mee te doen! U kunt zich aanmelden via bijen@bijenproducten.com of onze website <https://www.bijenproducten.com/opleiding>.