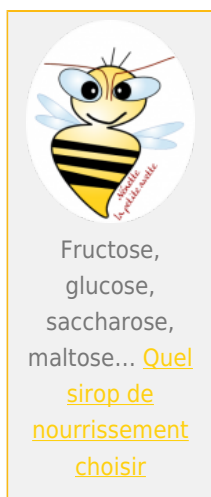


À propos de sirop...

D'après des courriers de Claude.

Le sirop pour les abeilles

La question du sirop et, par conséquent, du sucre utilisé pour le faire me tarabuste.



J'ai recherché un peu sur internet pour en savoir plus (voir le conseil de Vévette, petite avette); il semble bien que le sucre blanc qui n'est que du saccharose comme l'indique [le document de Muriel](#), ne puisse être produit qu'à partir de betteraves sucrières ou de canne à sucre.

Par contre les sirops de glucose ou de fructose qui sont utilisés par l'industrie agroalimentaire et par les apiculteurs sont fabriqués essentiellement à partir de céréales, mais en particulier, l'intérêt étant un coup de revient plus bas par rapport à la fabrication à partir de betteraves.

Donc si on achète du sirop type Butiforce, Fructoplus on a un sirop provenant de céréales avec l'inconvénient d'avoir 1/3 de maltose dedans, si on réalise son sirop à partir de sucre blanc on a un sirop de saccharose que les abeilles vont devoir transformer en glucose et fructose.

On peut pourtant lire sur certains forums que les sucres blancs premiers prix

seraient des sucres de céréale, j'ai quand même un doute...

Par contre la qualité des premiers prix n'est pas égale, l'année dernière je réussissais mon candi avec le sucre Aldi, et j'ai acheté un peu de sucre chez Intermarché qui était moins cher, et j'ai tout loupé, la casserole a débordé alors qu'avec la même quantité de sucre de chez Aldi et la même recette pas de problème, il semblerait que certains sucres "bas de gamme" seraient moins bien raffinés et contiendraient plus d'impuretés d'où le débordement et la couleur du sirop jaunâtre.

Bon week-end,

Claude