



3. Larvaasilama

Arılıkta bulunan güçlü bir kovandan üzerinde 12-24 saatlik larvalar bulunan petek larva transfer odasına getirilir. Yavrulu petek üzerinde larvalar transfer kaşığı yardımıyla alınarak 1/1 oranında arı sütü + sukarişimından bir damla damlatılmış yüksüklere bırakılır. Transfer edilen larvalar transfer çerçevesine tutturularak daha önce hazırlanan başlangıç kolonisine verilir. 48-72 saat sonra başlangıç kolonisindeki transfer çerçeveleri alınarak transfer odasına getirilir.

Arı sütü üzerinde bulunan larvalar plastik veya tahta ince bir kaşık yardımıyla atılır ve altındaki arı sütü renkli cam kavanozlara alınır. 1 yüksükten yaklaşık 148-281 mg arı sütü hasat edilebilir.



Kolonilerden Elde Edilecek Arı Sütü Miktarı;

- Başlangıç koloni ve transfer edilen larva genotipine,
- Başlangıç kolonilerinin beslenmesine
- Başlangıç kolonisine transfer edilen larva sayısına
- Transfer edilen larvanın yaşına
- Koloniye gelen besin çeşidine
- Başlangıç kolonisinin gücüne
- Başlangıç kolonisinde bulunan genç işçi arı sayısına
- Larva transfer odasının sıcaklık ve nem oranına bağlıdır.

Muhafaza Şartları

Arı sütü ısı, ışık, nem, hava ve diğer birçok ortamlardan etkilenir. Bu sebeple muhafazası güçtür. Oda sıcaklığında 6 saat, Buz dolabında + 5 °C de 2 ay. Dondurulmuş ve kurutulmuş olarak -18 °C de 6 ay bozulmadan saklanabilmektedir. -170 °C de 24 ay muhafaza edilebilir.

Bulunulan yerde buzdolabı yoksa 4 katı balda da muhafaza edilebilir.



Tel : 0452 256 23 41
Faks : 0452 256 24 71
Adres: Ordu-Ulubey Karayolu, 12.km
Dedeli Kampüsü, PK.10 Altınordu/ORDU
arastirmatarimormangov.tr/aridlik
orduaridlik@tarimormangov.tr



Çay/Ordu/0452 233 53 71



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

ARI SÜTÜ ÜRETİMİ VE ÖNEMİ



Arı Sütü Nedir?

5 ile 15 günlük kovan içindeki genç işçi arıların başlarında bulunan hypopharyngeal ve çene altı (mandibular) bezlerinden salgılanan beyaz veya sarımtırak renkte bir maddedir.

Bal Arısı Sütü Nasıl Salgılar?

Genç işçi arılar poleni tükettikten sonra sindirim organlarında hazmedilmesi sonucu kan yoluyla süt salgı bezlerine (yavru gıda bezi) gelir buradan süt üretilir ve ağız boşluğuna verilir, bu aşamada süt kıvamındadır, daha sonra koyulaşarak krema rengini alır.

Arı Sütünün Arılar İçin Önemi

5 ile 15 günlük kovan içindeki genç işçi arılar, işçi arı, ana arı ve erkek arı larvalarını 1. larval evreden 3. larval evreye kadar arı sütüyle besleyerek besin ihtiyacını temin ederler.

4. gündeki işçi ve erkek arı larvaları pupa dönemine kadar diğer işçi arılar (3 ile

6 günlük) tarafından bal ve polen yiyerek ürettikleri yavru gıdasıyla beslenirlerken, ana arı olacak larva arı sütüyle beslenmeye devam eder. Besin kalitesi ve süresi ana arı ile işçi arılar arasında morfolojik ve fizyolojik farklılıklar meydana getirir.

Her larva günde ortalama 1300 defa bakıcı arılar tarafından ziyaret edilir. Bir larvaya besleme döneminde 10.000 den fazla ziyaret yapılır.

Arı Sütünün İçeriği

Arı sütü, vitaminler bakımından da zengin bir yapıya sahiptir.

Arı sütü, A ve E vitaminlerini, hormonları ve zindelik veren bazı mineral maddeleri de içerir. Yapılan çalışmalarda, arı sütünde ayrıca, yağ asitlerinden 10-hidroksi-2-dekanoik asit olarak tanımlanan ve birçok bakteri ve mantara karşı antibiyotik etkisi saptanan bir madde bulunduğu belirlenmiştir.



Arı Sütü Üretimi

Arı sütü üretimi ana arı üretimiyle yakından ilgilidir.

1. Yüksüklerin yapımı

Arı sütünü elde edebilmek için suni olarak, ana arı yüksükleri hazırlanır.

2. Başlangıç kolonilerinin Hazırlanması

Arılıkta bulunan 2 katlı güçlü koloninin ana arısı birkaç çerçeve arıyla birlikte başka bir kovana alınır. Diğer arılar kuluçkalığa silkelenecek arılar 6 veya 8 çerçeveye sıkıştırılır. Her gün şurup ve kekle beslenir. Ana arı alındıktan 2 gün sonra kovan açılarak doğal yapılan yüksükler bozulur ve kovan içindeki petekler sırasıyla (ballı-polenli-kapalı yavrulu-açık yavru lu-boşluk-açık yavrulu-kapalı yavrulu-po- lenli-ballı) düzenlenir.