

نبذة تسويقية عن العسل

إبراهيم عوض باجبير

شركة باجبير للزيوت الطبيعية والعسل- صنعاء - اليمن

أولاً: تعريف العسل:

العسل هو تلك المادة السكرية السائلة المستخرجة من خلايا نحل العسل.

ثانياً: أنواع العسل:

يصنف العسل على حسب المرعى الذي يتغذى عليه النحل ومن أشهر هذه المرعى شجرة السدر والسمر والسلام والصال أو (الصبار)، كما توجد مرعى أخرى، ولهذا السبب أختلف نوع العسل باختلاف مصادره والمناطق المجلوب منها.

ثالثاً: الخواص الفيزيائية للعسل:

للعسل خواص فيزيائية كثيرة من أهمها ما يلي:

١- الطعم:

يختلف طعم العسل تبعاً لاختلاف مرعاه فمنه شديد الحلو مثل عسل شجرة الضياء ومنه معتدل الحلو مثل عسل أشجار السدر والسمر ومنه منخفض الحلو مع وجود نوعاً من المرارة كما هو الحال في العسل السقطري كما يتفرد عسل الصال باللذعة والحرقلة. ويتميز العسل منخفض الكثافة أو العسل الخفيف بلذعة الطعم وذلك لانتشاره السريع في اللسان عند التدوق.

٢- الرائحة:

تتفاوت رائحة شم العسل من نوع إلى آخر تبعاً للمرعى وجودة العسل فبعض أنواع العسل يتمتع برائحة شم قوية مثل العسل السقطري وبعضه الآخر يكون ذا رائحة أقل كما هو الحال في عسل السدر والسمر، ولاسيما أن رائحة الصنف الواحد من العسل تتفاوت فيما بينها أيضاً ويعود هذا إلى نسبة الأشجار الأخرى التي يتغذى عليها النحل بجانب زهرة الموسم، ومما يجدر التنويه إليه إن رائحة العسل تقل مع مرور الزمن وإن العسل الجديد يتمتع برائحة قوية خلافاً للقديم، كما إن العسل قليل الكثافة تكون رائحته قوية أيضاً خلافاً للعسل الكثيف.

٣- اللون:

للعسل عدة ألوان متقاربة فيما بينها نوعاً ما ويعود ذلك إلى المرعى فمثلاً عسل الصال يتميز بلونه الأبيض المصفر بينما يتميز عسل السدر غالباً باللون الأصفر الذهبي وخصوصاً في بداية موسمه ويتميز عسل السمر باللون الأحمر القاتم أما عسل السلام فيتفرد بلونه الأسود وكما هو الحال في العسل السقطري.

٤- الكثافة:

لعل الكثافة أهم العوامل التي تلفت نظر العامة من الناس في تقييم جودة العسل ولكن الصواب غير ذلك فلكل نوع من أنواع العسل الكثيف والخفيف مزايا يتفرد بها عن قرينه. أما الأسباب التي أدت إلى التمايز في الكثافة فهي كما يلي:

١- المرعى: يلعب المرعى دوراً هاماً في ارتفاع وانخفاض كثافة العسل فعلى سبيل المثال عسل مرعى الضياء يكون دائماً خفيفاً أما المرعى الأخرى فتتفاوت فيما بينها.

ب - نسبة الرطوبة في الجو: يلعب هذا العامل دوراً كبيراً في تحديد كثافة العسل كما أنه السبب المباشر الذي جعل العسل الحضرمي يمتاز بكثافة عالية مقارنة بغيره. فوادي حضرموت يتمتع بمناخ حار وجاف وهذا ما جعل العسل الحضرمي عالي الكثافة. أما عسل المناطق الجبلية فنلاحظ أنه خفيف وذلك لأن نسبة الرطوبة ترتفع في المساء عند سفوح الجبال، ويكون عسل المناطق الساحلية خفيف نظراً لنسبة الرطوبة العالية وهذا ما نلاحظه في عسل السلام والمرعى التهامية.

رابعاً : طريقة العرض والبيع لأصناف العسل المختلفة :

لعل من الأمور المهمة في الجانب التسويقي للعسل ارتباطه الوثيق بالعلاج ونظراً لتعدد أنواع العسل فإن لكل نوع ميزه خاصة يتميز بها عن غيره من الناحية العلاجية فكل صنف من أصناف العسل يستخدم كعلاج لبعض الأمراض لاسيما أن بعض الأصناف تكون مضره لبعض الحالات المرضية مثالا على ذلك عسل الصال فإنه مضر بمرضى الجهاز الهضمي، وانطلاقاً من هذا فإن على بائع العسل أن يكون ملماً بهذا الجانب بل يجب عليه أحياناً أن يكون عارفاً بفوائد ومضار بعض أنواع العسل والجدير بالذكر في هذا المقام تسويق العسل هو مصداقية البائع وثقته بكلامه قبل ثقة الزبون به.

خامساً : طريقة بيع وتسويق بعض أنواع العسل :

غالباً ما يأتي الزبون ويطلب من بائع العسل عسل ممتاز أو عسل أصلي دون أن يوضح له الغرض من ذلك ودون أن يخبره بنوع العسل ولكن هنا يجب على البائع أن يخبر الزبون بالأغراض والفوائد التي يستخدم من أجلها العسل سوى إن كان علاجاً أو هدية أو استخدامه كتخليه وغذاء مع الأكل. وانطلاقاً من هذا فإننا سنوضح بعض المزايا التي يتميز بها كل نوع من أنواع العسل اليمني من ناحية استخدامه وفوائده وهي كما يلي:

١ - عسل السدر :

لعسل السدر كثير من المزايا والفوائد نقتصر هنا بذكر فوائد هذا النوع من خلال التمايز في الكثافة.

١- عسل السدر عالي الكثافة: تلعب الكثافة دوراً هاماً في قرار الزبون لشراء هذا الصنف كما تعطي العسل خاصية الخزن لفترة طويلة دون أن يتغير وهذا ما يتميز به العسل الحضرمي.

ب - عسل سدر منخفض الكثافة: يتميز العسل الخفيف دائماً بلذته المذاق والطعم إلا إنه لا يتحمل الخزن لفترة أطول وخصوصاً في المناطق الحارة مثل دول الخليج وذلك لتغير لونه ورائحته، والجدير بالذكر أن العسل الخفيف هو الأفضل دائماً من الناحيتين العلاجية والغذائية.

وبشكل عام يعتبر عسل السدر عسل مميز بطعمه ولذته لغنائه بالسكريات والفيتامينات المختلفة حيث يعطي الجسم نشاطاً وحيوية ويفيد للسعال وخاصة الجديد منه كما يناسب المصابين بأمراض المعدة والقرحة والقولون ويحسن الأداء الجنسي.

٢ - عسل السمرة :

هو اقل كثافة من السدر دائماً ولونه أحمر داكن ويستخدم من الناحية الغذائية كتخليه وغذاء مع بعض المأكولات كما يعتبر أفضل أنواع العسل لذة مع المأكولات وذلك لحلاوته المعتدلة وقلة السكريات الأحادية فيه، ولعسل السمرة فوائد علاجية كثيرة فهو يوصف للمرضى المصابين بأمراض الكبد بما فيها فيروس الكبد ويستخدم للصفراء وفقر الدم ويعتبر مناسب للنساء قبل وبعد الولادة.

٣ - عسل الضياء :

هو قليل الكثافة أيضاً ويحبه كثير من الأطفال لحلاوته وارتفاع السكريات الأحادية والثنائية فيه، وأما فوائده العلاجية فهو مناسب لأمراض الصدر وكذلك يريح المعدة الملتهبة والمرضى بالقرحة وينفع المصابين بالقولون وربما يكون الأفضل وكذلك يعتبر قاتل لطفيليات الأمعاء والديدان وحيدة الخلية والبكتريا الضارة.