**PROIZVODNJA MATIČNE MLIJEČI**

Hodžić Hakija1

1Savez pčelara Kantona Sarajevo, Mala Aleja 40, 71000 Sarajevo

**SAŽETAK**

**Uvod:** Matična mliječ je lučevina medonosnih pčela koja se luči se iz hipofaringealnih žlijezdi u glavama mladih radilica, te se koristi (s ostalim supstancama) za hranjenje larvi pčela u pčelinjoj zajednici. Zbog nutritivnog sastava i bogatstva biološki aktivnim supstancama 10-hidroksidecenskom kiselinom, enzimima i peptidima matična mliječ je vrlo cijenjena i na tržištu dostiže veoma visoku cijenu.

**Cilj i metod rada:** Cilj rada je prezentirati podatke iz pčelarske prakse i teorije o tehnologiji proizvodnje matične mliječi.

**Rezultati:** Formiranjejakih odgajivačkih društava sa minimalno 40.000 jedinki po društvu je prvi korak u proizvodnji matične mliječi. Ova društva se formiraju 1 do 2 dana prije planiranog početka proizvodnje. Takva društva trebaju imati minimalno 12 kg meda na zalihama i 2 do 3 rama perge, kao i mnoštvo mladih pčela odgajivačica. Starost larvi za proizvodnju treba biti izmedju 12 i 24 sata. Cijeli proizvodni ciklus traje 60-66 sati kako bi se dobila najkvalitetnija matična mliječ. Svjetlost, vlaga i toplota mogu imati negativan uticaj na kvalitet i nutritivna svojstva matične mliječi o čemu treba voditi računa prilikom njenog vadjenja i skladištenja. Matična mliječ se treba skladištiti na hladnom, tamnom i suhom mjestu kako bi se sačuvala njena svojstva do upotrebe.

**Zaključak:** Osnovni i najpoznatiji proizvod pčela je med. Pored meda pčele proizvode i druge proizvode koje pčelarima mogu pružiti dodatne prihode na pčelinjaku. Poznavanje pravilne tehnologije proizvodnje matične mliječi, kao i načina njenog skladištenja od iznimne je važnosti za dobijanje što boljeg kvaliteta uz očuvanje nutritivnih svojstava.

**Ključne riječi:** matična mliječ, odgajivačka pčelinja društva

**PRODUCTION OF ROYAL JELLY**

Hodžić Hakija1

1Beekeepers' Association of Sarajevo Canton, Mala Aleja 40, 71000 Sarajevo, B&H

**Abstract**

**Introduction:** Royal jelly is honeybee secretion from glands in hypopharynx of nurse bees, used (with other components) for feeding larvae. It is highly valued on the market due to its nutritional composition and richness of biologically active compounds 10-hydroxydecenoic acid, enzymes and peptides.

**Aims and methods:** The aim of this paper is to present practical and theoretical knowledge on royal jelly production.

**Results:** The first step in royal jelly production is formation of large and strong population of minimally 40000 bees per colony. These colonies are formed 1 to 2 days before planned production. They need to have at least 12 kg of honey and 2 to 3 frames of beebread, as well as a large number of nurse bees. Larvae should be 12 – 24 h old. To obtain royal jelly of maximum quality production cycle lasts for 60 – 66 h. Light, moisture and heat have negative impact on quality of royal jelly and this should be carefully considered during harvesting and storage of royal jelly. Royal jelly must be stored in cold, dark and dry place to preserve its properties until use.

**Conclusion:** The basic and the most popular bee product is honey. However, bees produce other products that may bring additional profit to apiary. Proper production and storage of royal jelly must be followed in order to preserve its nutritive value.

**Keywords:** royal jelly, bee community