

## 8. Q&A

**Q1** 水だと砂糖が溶けません。砂糖が溶けきらなくても大丈夫ですか？

**A1** 溶け残ったままでもペーストは作成可能で、ミツバチも食べることができますので問題ありません。

**Q2** 作成して、一晩置いておいたらビーブリードプラスの表面が飴のようにカチカチになってしまいました。

**A2** 熱湯または加熱で砂糖を溶かし切ってしまうと、ペーストの表面が過度に固くなり、ミツバチが食べられなくなることがあります。砂糖を溶かすお湯の温度を下げてください。

**Q3** 作成後にトレーに入れたビーブリードプラスは保管ができますか？

**A3** 基本的には作成した翌日に給与してください。どうしても翌日に給与ができない場合は、ラップで密閉し、冷蔵庫で保管の上、1週間以内に給与してください。

**Q4** 給与してしばらく経ってから内検すると、ビーブリードプラスの表面が固くなっていて、ミツバチが食べられない様子でした。対策はありますか？

**A4** 長期間、巣箱に入れたままにすると表面が固くなってしまうことがあります。基本的には群勢に応じて1週間で食べきれる量を給与してください。

**Q5** 給与して2週間後に内検したところ、食べ残しがカビていました。

**A5** 基本的には給与して1週間で巣箱から取り出してください。1週間以上入れているとカビが発生する原因になります。