

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ НАТУРАЛЬНОСТЬ МЕДА.

Иногда при покупке мёда, например на рынке, возникают сомнения в его натуральности и качестве. В ряде случаев, чтобы продать некачественный мед и заработать на этом, в него добавляют различные примеси. Чаще всего это падевый мед, вода, фруктовые соки, крахмальная, свекловичная или кукурузная патока, сахарный сироп, инвертированный сахар, сахарин и крахмал. Встречаются и такие случаи, когда в качестве добавки используют мел, песок.

Нет нужды говорить, что фальсифицированный мёд имеет низкое качество, а иногда совсем не пригоден ни в качестве продукта питания, ни тем более в качестве лекарственного средства.

Чтобы не ошибиться при покупке меда, необходимо знать некоторые способы и признаки, помогающие определить его натуральность и наличие примесей:

➤ вкус натурального меда сладкий, немного терпкий, но приятный, должен вызывать легкое раздражение слизистой оболочки рта;

➤ доброкачественный мед имеет приятный своеобразный аромат, который можно усилить, слегка подогрев его на водяной бане;

➤ жидким и слабвязким бывает свежесобраный мед, который начинает кристаллизоваться спустя 1-2 месяца;

➤ если в результате хранения мёд расслаивается с образованием 2 слоев разной консистенции: (снизу засахаренный слой, сверху сиропоподобный), то это означает, что мед недостаточно вызрел и содержит излишнее количество влаги. Такой мед нельзя длительно хранить, потому что он может быстро закиснуть;

➤ доброкачественный зрелый мёд кристаллизуется плотно и равномерно;

➤ мёд может быть прозрачным и бесцветным (клеверный и акациевый), светло-янтарным (липовый), янтарным (подсолнечниковый), темно-янтарным (гречишный), темным (падевый);

➤ о фальсификации меда свидетельствует окрашивание 30%-ного водного раствора меда при добавлении к нему нескольких капель йода (или раствора люголя) в синий цвет, который говорит о примеси крахмала или муки. Эти продукты иногда добавляют, чтобы имитировать кристаллизацию;

➤ добавление желатина (фальсификация вязкости) выявляют закапыванием в 30%-ный водный раствор меда 5-10 капель раствора танина 5%-ной концентрации. При этом образуются белые хлопья;

➤ примесь падевого мёда (падевый мед получается в том случае, когда пчелы собирают медвяную росу (падъ), выступающую на листьях деревьев, а также сладкие выделения некоторых насекомых) в цветочном определяют с помощью специальной пробы. Для этого растворяют мед (1:1) в дистиллированной воде, добавляют 96%-ный очищенный спирт ректификат (6 частей). Если при этом наблюдается помутнение раствора, значит, в цветочном меде присутствует падевый.

Есть еще один способ для определения примеси пади, при котором пробу исследуемого меда также растворяют в дистиллированной воде в соотношении 1:1, добавляют известковую воду (2 части) и нагревают до кипения. Образование хлопьев свидетельствует о примеси;

➤ для обнаружения примеси песка пробу, взятую со дна сосуда, растворяют в воде в пропорции 1:5 или 1:2 (раствор нефальсифицированного меда должен быть слегка мутным). После этого песок или другие механические примеси выпадают в осадок;

➤ примесь мела обнаруживают добавлением к пробе уксуса или кислоты. При этом можно наблюдать вспенивание меда;

➤ с точностью отличить натуральный мед от ненатурального, можно только с помощью экспертизы в лабораторных условиях. При этом исследуются такие показатели, как диастазное число, содержание редуцирующих веществ и сахарозы, водность меда.

Следует отметить, что у сахарного меда кристаллизация слабая, мелкозернистая, иногда она не наступает совсем. Он чаще имеет беловатый оттенок, почти не имеет цветочного аромата, часто пахнет старыми сотами. Вкус такого меда не имеет терпкости, консистенция отличается клейкостью. Сахарный мед не хранится, быстро закисает и совершенно лишен лечебных свойств.

Врач-лаборант лаборатории
санитарно-химических и токсикологических
методов исследования

Кобяшева И.Н.