Правильно храните купленный мёд.

Одна рассерженная женщина посетовала на то, что ей продали "не натуральный мёд", который у неё зимой закис. Это побудило меня написать несколько статей для потребителей, которые я размещаю на своём сайте на страничке пчеловода.

Любая хорошая хозяйка хранит сливочное масло в холодильнике и знает, почему это нужно делать. А вот мёд, считается, можно хранить как попало. Это - заблуждение.

Начну с того, что пчёлы целиком зависят от природы. У них нет возможности, как у избалованного цивилизацией человека, пойти в супермаркет и выбрать себе продукт, который им по душе. Каждый сезон их ждут самые разнообразные капризы погоды, и потому мёд на одной и той же территории и на одной и той же пасеке КАЖДЫЙ СЕЗОН РАЗНЫЙ. Правда, совсем недалеко в нашей истории время, когда и пчёлам было полегче. В те времена на полную мощь работали колхозы и совхозы и довольно большие поля засевались гречихой, розовым клевером, подсолнечником и другими медоносными культурами. Это помогало пчёлам собирать монофлерный мёд высокого качества.

Теперь ситуация другая. Если из-за капризов природы не выделяют нектар основные природные медоносы (липа, кипрей, синяк), то пчёлы вынуждены собирать нектар со всего, что придётся. С любых сорняков и растений, выделяющих нектар в малом количестве. Они подбирают даже падь (сладкие выделения на листьях). Иначе - голодная смерть. К таким годам пчеловоды Пермского края относят 2009 и 2011 годы. Особенно неблагоприятным был 2009 год. Пасеки, получающие за сезон 2-3 тонны мёда, в этот год накачали по 5-10 фляг. (Во фляге примерно 50 кг.).

Но не нужно думать, что мёд, собранный в неблагоприятные годы (его обычно называют "цветочным"), менее полезный. В мёде собранном с разных растений (полифлерный мёд) гораздо больше полезных элементов и витаминов, но именно ему, как никакому другому, ТРЕБУЮТСЯ ПРАВИЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ.

В таком мёде, как правило, гораздо выше содержание дистиллированной воды, которая определяет "зрелость мёда". (20-21% вместо 17-19%). И тут не всегда всё зависит от добросовестности пчеловода. Он качает мёд после главного медосбора как обычно (когда пчёлы запечатывают 20-25% площади сота восковыми крышечками), а мёд всё равно оказывается более жидким, чем в благоприятный год. Происходит это оттого, что в благоприятный год пчёлы успевают во время главного медосбора (июль) заполнить нектаром всю свою "тару". После этого в течение 1-2 недель активной вентиляцией "выпаривают" из нектара лишнюю воду. В неблагоприятный год "тара" заполнена не полностью, и они продолжают нести нектар и добавлять его в незаполненные ячейки и после главного медосбора. В том числе и тогда, когда пчеловод уже откачивает мёд. В зрелый мёд попадает часть более жидкого, и общий процент влажности мёда повышается.

А грань здесь зыбкая. Дело в том, что при содержании воды в мёде ниже 17% мёд не закисает НИКОГДА. А при 20% и более - ЗАКИСАЕТ ВСЕГДА. Одно состояние от другого отделяет всего 3%. И вот эти 3% уловить при откачке пчеловоду очень трудно.

Кроме того, в этом же "цветочном" мёде гораздо больше, чем в мёде монофлерном, и веществ, в просторечье называемых "природными дрожжами". Вот как об этом написано в учебнике по пчеловодству: "В НАТУРАЛЬНОМ мёде всегда имеются микроскопические частицы зёрен пыльцы, попадающие в него вместе с нектаром". ("Пчеловодство". Автор Комаров А.А.)

Это, как и влажность, тоже определяет склонность мёда к закисанию. Так что же делать? Не покупать мёд, который часто вкуснее и полезнее, чем собранный с какого-то одного медоноса? Конечно же, покупать. Только хранить его надо правильно.

ХРАНИТЬ ЛЮБОЙ МЁД пчеловодческая литература советует ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ от 0 до +10 градусов по Цельсию и НЕ ВЫШЕ.

Привожу цитату: "Мёд хранят в сухом и чистом от посторонних запахов помещении с температурой НИЖЕ +10 градусов и с влажностью воздуха в пределах 60-75 %." . И ещё одну: "Брожение мёда особенно энергично происходит при температурах от +11 до +19 градусов. В результате брожения он закисает и портится". ("Пчеловодство". Автор Максимов П.П.).

Самый простой способ хранения в городских условиях - в стеклянной таре в холодильнике. Нужно запомнить: температура выше +10 градусов любому мёду вредна. А сильный перегрев вообще "убивает" в мёде все лечебные свойства. ПРИ НАГРЕВЕ МЁДА от +20 до +45 градусов он ТЕРЯЕТ БОЛЬШУЮ ЧАСТЬ СВОИХ ПОЛЕЗНЫХ КАЧЕСТВ. При нагреве свыше + 45 градусов теряет практически ВСЕ.

Приведу в пример ещё одного покупателя, который пожаловался: "Покупал мёд зимой на рынке. Мне наковыряли его лопаткой, и он был твёрдый. Принёс домой, мёд стал, как каша, сверху образовался жидкий слой, который вскоре стал закисать... "

Стали разбираться и выяснилось: он хранил мёд в шкафчике рядом с горячей батареей. Я предложил ему кусок мёда положить на сковородку и подогреть. Эксперимент удался. Мёд стал жидким. Наглядный пример того, как под действием температуры происходит рекристаллизация мёда (действие обратное кристаллизации). Мёд на глазах превратился в сладкую патоку. То же самое произошло у него в шкафу, только процесс шёл более медленно. Если так хранить мёд, зачем тогда его покупать? Не лучше ли обойтись сахаром?

В связи с этим совет. Жидкий натуральный мёд можно купить только летом или в начале осени. Натуральный мёд садится (кристаллизуется) обычно через 1-3 месяца после откачки (в сентябре-октябре). Если после этого периода вы покупаете жидкий мёд, скорее всего, это мёд перетопленный, то есть совершенно негодный для лечебных целей. Отличительной особенностью перетопленного мёда является его кристальная прозрачность. Мёд натуральный из-за присутствия белковых веществ мутноватый.

И последнее. Хочу уберечь людей, незнакомых с пчеловодством, от необоснованных подозрений к пчеловодам. Некоторые сетуют, вот, мол, купил в прошлом году у пчеловода "В" прекрасный мёд. Стоит до сих пор и ничего с ним не случилось. А в этом году купил у него же, и мёд закис. И сразу начинаются подозрения. В прошлом году ему продали натуральный мёд, а в этом - обманули. А обосновано ли подозрение?

В условиях, когда поблизости нет больших полей с медоносными растениями, цветочный мёд получается каждый сезон разным. И винить в этом пчеловода и его пчёл наивно. В том же неблагоприятном 2009 году у многих пчеловодов пчёлы гибли массово. Именно потому, что природный взяток был хуже, чем в любой другой год, мёд получился "некачественным", прежде всего, для самих пчёл. К примеру, человеку вполне полезен мёд падевый (наукой доказано), а пчёлы от такого мёда могут зиму не пережить.

Зато в 2010 году, когда хорошо выделяли липа и кипрей и весь медосбор стояла жара, мёд у пчёл получился высокого качества. Вкусный, белого цвета, мелкозернистый и главное - "сухой". Такой мёд может храниться годами, но... не получается он каждый год. И чтобы запастись именно таким мёдом, нужно советоваться с пчеловодом.

А, по большому счёту, любой мёд собранный пчёлами в нашем регионе человеку полезен. Соблюдайте только одно обязательное условие: не перегревайте его. ЕСЛИ МЁД, КОТОРЫЙ ВЫ КУПИЛИ, ХРАНИТЬ ПРАВИЛЬНО, он не закиснет, и подозрений на то, что вас обманули, не будет.

Николай Башмаков.

Пчеловод. Стаж 21год.

http://bashmakovn.ru/

Литература: Nikbasch

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru