Антибактериальные и антимикотические (противогрибковые) свойства меда

Некоторые особенности, связанные с сохранением и использованием пчелиного меда как пищи и лекарства, дали основания предполагать, что в нем содержатся противомикробные вещества. Известно, что мед сохраняет свои вкусовые и питательные качества в течение десятилетий, и даже столетий.

Из практики известно, что мед, сохраняемый в подходящих условиях, даже в открытых сосудах, не плесневеет и не загнивает. Эти особенности позволили использовать его при лечении гнойных (инфицированных) ран.

Развитие микроорганизмов в меде предупреждается фитонцидами, эфирными маслами, флавоноидами, а также бензойной кислотой, поступающей из растений.

Окружающий нас воздух содержит значительное количество спор плесневых грибов. При благоприятных условиях: высокой влажности, температуре и наличии питательных веществ, споры

быстро прорастают, развивается мицелий, проникающий вглубь продукта на несколько миллиметров.

Опытным пчеловодам хорошо известно, что мед, как бы длительно он ни хранился, никогда не плесневеет. Исследователи высказали мнение, что антимикотическими свойствами мед обладает благодаря наличию в нем антибиотических веществ, обладающих не только антимикробным, но и противогрибковым действием.

Вероятно, не следует сбрасывать со счетов тот факт, что находящиеся в составе меда углеводы, сахара различной структуры и молекулярного веса «консервируют» и уничтожают бактериальные и грибковые клетки осмотическим путем.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005. http://www.ast.ru/ ООО "Издательство АСТ", http://www.astrel.spb.ru/ ООО "Астрель-СПб"

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