

Вязкость меда

ВЯЗКОСТЬ МЕДА (густота, текучесть) — зависит от зрелости меда, т. е. содержания в нем воды.

Выражается в абсолютных единицах — пуазах или в условных единицах — отношении скорости истечения меда через какое-либо отверстие к скорости истечения воды.

Пуаз — работа, необходимая для того, чтобы сдвинуть на 1 см в течение одной секунды параллельно друг другу два слоя меда площадью 1 см² каждый.

Вязкость меда определяется при температуре 45 °С и напрямую зависит от его водности.

Содержание в меде воды (%)	Коэффициент вязкости
16,6	9,436
18	6,064
19	4,393
20	3,313
22	1,985
25	1,051

При температуре 45 °С вязкость воды равна 0,6. Следовательно, мед нормальной водности (18%) имеет В. (6,064) в 10 раз выше, чем вода. Мед с водностью 25% по В. (1,051) приближается к воде. В. м. находится в обратно пропорциональной зависимости от его водности.

На деле В. центробежного меда можно определить, зачерпнув столовой ложкой мед и быстро поворачивая ее: зрелый мед стекать с ложки не будет, тогда как незрелый мед легко будет стекать, независимо от того, как быстро вы будете вращать ложку.

Это можно установить только при температуре около 20 °С, т. к. В. м. очень сильно зависит от температуры. Коэффициент В. м. (если для воды он равен 1) при разных температурах будет следующим:

Температура (в градусах)	Коэффициент вязкости
20	1400
30	380
40	150
50	50
60	25

Отсюда видно, что взятый из улья мед, с температурой 30 °С, имеет В. (380) почти в 4 раза меньше по сравнению с В., которую он будет иметь, когда остынет до 20 °С (1400). Поэтому принято откачивать мед сразу же после отбора рамок из улья, пока он не остыл.

В разных ботанических сортах В. м. колеблется от 3,18 до 14,4 пуаза. В. м. увеличивают также содержащиеся в нем коллоиды и декстрины. Меды, богатые содержанием плодового сахара, являются самыми жидкими. Если основные сахара меда растворить в воде 60%-ной концентрации при температуре 25 °С, то получим В. в сотых долях пуаза: у тростникового сахара — 12,701; у виноградного — 9,660 и у плодового — 8,628.

По В. сорта меда делятся на пять групп:

очень жидкий — клеверный, акациевый и др.;

жидкий — липовый, гречишный, рапсовый;

густой — эспарцетовый, одуванчиковый;

клейкий — падевый;

студнеобразный — вересковый мед.

Литература: Белик Э.В. Пчеловод. Словарь - справочник. - Ростов н/Д.: Феникс; Донецк: издательский центр "Кредо", 2007. <http://www.phoenixrostov.ru/> Феникс, <http://www.kredo.com.ua/> издательский центр "Кредо"

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