Инвертаза

ИНВЕРТАЗА, или сахароза — фермент, расщепляющий тростниковый сахар (сахарозу) на простые сахара — виноградный (глюкозу) и плодовый (фруктозу).

В созревающем меде происходит разложение сложных Сахаров нектара на простые сахара меда, образование некоторых новых веществ и удаление из нектара излишней влаги. Первые два процесса проходят при помощи ферментов, вырабатываемых в организме пчел (И. и диастазы). Удаление влаги из нектара начинается еще в организме пчел, когда избыток воды с помощью ректальных желез передается в прямую кишку пчелы и оттуда выводится наружу во время полета. Оно продолжается и в гнезде пчел, когда принесенный нектар распределяется по ячейкам сотов в виде напрыска.

Наиболее быстрая ферментативная реакция происходит с 10—15%-ными растворами инвертазы, при оптимальной температуре 40 °С.

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