Мед пчелиный

МЕД ПЧЕЛИНЫЙ — это сладкая сиропообразная жидкость вязкой консистенции, со своеобразным вкусом и запахом, вырабатываемая медоносными пчелами из нектара цветков или пади растений. М. является лечебно-диетическим продуктом, уникальным по составу моносахаридов, минеральных веществ, жизненно необходимых для деятельности человеческого организма, причем последние содержатся в М. в виде легко усваиваемых соединений.

Различают два типа натурального М.: цветочный — нектарный (акациевый, липовый, гречишный и др.) и падевый (осины, ели, липы и др.).

В М. содержатся полезные ферменты — инвертаза, диастаза, каталаза. Кроме того, натуральный М. содержит большинство групп витаминов. Состав, вкусовые качества, лечебные и диетические свойства М. зависят от того, с каких растений пчелы собирают нектар. Богатство растительного мира, разнообразие природно-климатических зон, в которых развивается пчеловодство, обеспечивают широкий спектр сортов и разновидностей М. Они различаются по цвету, консистенции, вкусовому и ароматическому букету.

М. широко используется как в натуральном виде, так и в качестве сырья в пищевой, косметической, фармацевтической промышленности.

Вкус М. зависит прежде всего от вида цветущих растений, с которых пчелы собирают нектар. Цветочный М. по флористическому признаку бывает монофлорный, т. е. переработанный из нектара одного вида медоносных растений: липы, акации белой, гречихи и других — и полифлорный, вырабатываемый из нектара различных медоносов. Незначительные примеси нектара других медоносных растений почти не влияют на цвет, вкус и аромат данного сорта М.

Полифлорные сорта М. получают название по угодьям, на которых пчелами был собран нектар: луговой, степной, лесной, фруктовый и другие.

Сорта М. различают по региональному признаку, то есть по месту, где был проведен медосбор: дальневосточный липовый, башкирский липовый, башкирский цветочный и т. п.

По технологическому признаку (способу получения и обработки) различают сотовый центробежный, или спускной, М. (Сотовый М. считается одним из самых стерильных и поступает потребителю в совершенно зрелом состоянии.) Центробежный М. получают при его откачке из сотов на медогонке.

Сорта М. определяются также по цвету, вкусу и аромату.

Окраска М. разнообразна, богата оттенками. Он бывает от прозрачного и светлого до темно-коричневого и даже почти черного. Цвет М. зависит в первую очередь от растений, с которых он собран, и от времени его сбора (собранный с одного медоноса, весенний более светлый, чем осенний).

На цвет М. влияют: порода пчел, качество сотов, способ добывания. Пигменты переходят в М. вместе с нектаром, в них представлены жиро- и водорастворимые вещества. Жирорастворимые пигменты придают светлоокрашенному М. желтый или зеленоватый оттенок. В темных сортах М. большая часть красящих веществ водорастворима — антоцианы, танины. При коротком и обильном медосборе получают М. с нежным и приятным букетом, более светлый, чем при слабом продолжительном взятке. Чем светлее М. внутри одного ботанического сорта, тем лучше его качество.

М. получают и при скармливании пчелам сахарного сиропа. Он содержит до 8% декстринов. Разложение и синтез Сахаров происходят при помощи ферментов группы карбогидразы, которые вырабатываются в организме пчелы и переходят в М.

В процессе созревания улучшается качество М., его вкус и аромат, а также стойкость при хранении.

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