

Нагревание меда

НАГРЕВАНИЕ МЕДА — проводится в исключительных случаях, так как после подогрева он теряет часть своих полезных качеств. При кипячении меда происходит разложение Сахаров, содержащихся в нем, с выделением воды и образованием карамеланов. Карамелизованный мед приобретает неприятный запах и вкус, меняет цвет (темнеет). При известковой реакции карамелизованный мед образует муть. Этот мед нельзя скармливать пчелам, так как по действию на организм пчелы он сходен с падевым.

Мед подогревают, когда хотят установить его диастазное число. Диастаза чувствительна к Н. и это позволяет использовать показатель диастазного числа меда в качестве индикатора его тепловой обработки. Диастазная активность меда начинает снижаться уже при нагревании его до 40—50 °С; при нагревании до 60 °С и выше ускоряется разрушение фермента.

В некоторых случаях Н. м. просто необходимо. Закисание меда, например, можно приостановить, подогрев его до 62 °С и поддерживая такую температуру в течение 30 минут, или до 75 °С — 10 минут. Как уже было сказано, такое прогревание не восстанавливает первоначальное качество меда.

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>