

Сахарный мед

САХАРНЫЙ МЕД — вырабатывается пчелами из сахарного сиропа. Пчелы складывают его в ячейки, предварительно переработав в моносахара и другие вещества. С. м. содержит: инвертированного сахара приблизительно 65,7%; тростникового — 4,87%; декстринов — 8,17%. Он отличается от натурального почти полным отсутствием белковых веществ, минеральных солей и витаминов. Чаще всего С. м. служит кормом для самих пчел. Большое количество декстринов и плодового сахара (фруктозы) предохраняет его от кристаллизации в сотах. Если же сахарный сироп скармливать поздно осенью, то пчелы не успевают переработать его, и он легко закристаллизовывается в сотах, что отрицательно влияет на зимовку пчел.

С. м. часто вывозится на рынки и продается там как натуральный. Из всех фальсификатов натурального меда эта подделка наиболее трудноопределимая. Трудность и сложность выявления сахарного меда заключается в том, что состав натуральных медов изменчив и показатели качества меда могут ошибочно быть приняты за показатели, соответствующие С. м.

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>