

Созревание меда

СОЗРЕВАНИЕ МЕДА — так называется довольно сложный процесс переработки пчелами нектара или пади в мед. В собранных пчелами нектаре и пади содержится до 92% воды. В меде — около 20%. В первую очередь пчелами из корма удаляется избыток влаги. Основная часть влаги из нектара передается ректальными железами пчел в прямую кишку еще во время полета. Затем пчелы откладывают нектар небольшими каплями в ячейки и неоднократно переносят его из одной ячейки в другую («напрыск»). В процессе этих действий испаряется часть воды.

При С. м. дисахарид — тростниковый сахар (основная часть нектара и пади) — инвертируется, т. е. превращается в глюкозу и фруктозу (моносахар). Моносахара великолепно усваиваются организмом без всякой переработки и поступают непосредственно в кровь. Инверсия не позволяет раствору сахара кристаллизоваться, что важно при зимовке пчел, которые не могут питаться закристаллизовавшимся кормом.

При С. м. происходит и синтез полисахаридов, мед обогащается ферментами. Сахарный мед, получаемый при скормливании пчелам сахарного сиропа, содержит до 8% декстринов. Разложение и синтез Сахаров происходят при помощи ферментов группы карбогидразы, которые вырабатываются в организме пчелы и переходят в мед.

В процессе С. м. улучшается его качество, вкус, аромат и стойкость при хранении. Например, табачный мед в момент созревания немного горчит, а при хранении, особенно после закристаллизовывания, он по вкусу становится лучше. Это говорит о том, что созревание меда продолжается и вне улья.

Скорость С. м. зависит от нескольких условий: силы семьи, погоды. В сырую и дождливую погоду процесс С. м. затягивается.

Созревший мед пчелы печатают восковыми крышечками. Мед из таких рамок получается первоклассным, а воск — наилучшего качества.

Откачка незрелого меда возможна только в том случае, если пасека не обеспечена достаточным количеством запасных сотов. Но, например, вересковый мед следует откачивать незрелым, так как при созревании он становится студнеобразным, что очень затрудняет его откачку на медогонке.

В зрелом меде, в отличие от незрелого, содержится намного меньше влаги, он может дольше храниться и не закисать, обладает более высокой вязкостью, а кристаллизуясь, превращается в однородную массу.

Незрелый мед, в котором содержится более 20% воды, к длительному хранению непригоден. Он быстро закисает. В случае необходимости откачки незрелого меда необходимо организовать его дозревание. Незрелый мед оставляют в сухом, теплом, хорошо вентилируемом помещении в открытой таре, чтобы из него быстрее выпарилась влага. Мед нужно периодически перемешивать. Тару накрывают сеткой или марлей, чтобы избежать загрязнения продукта мухами и пчелами, а также не спровоцировать воровство. Вода из меда будет хорошо испаряться, если тару поставить под металлическую крышу, хорошо прогреваемую солнцем. При этом происходит убыль веса меда, и поэтому нужно отметить его вес до дозревания. Разность в этих определениях покажет фактическое изменение веса меда за время его хранения.

Конечно, дозревание улучшает качество меда, но все же он уступает тому, который созревает в улье. Получать зрелый мед можно только от сильных и продуктивных семей и

при наличии на пасеке достаточного количества запасных сотов на каждую пчелосемью.

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>