

Роспуск мёда в домашних условиях или на пасеке

Кристаллизация мёда - это естественный процесс, свидетельствующий о натуральности и качестве мёда, качество мёда при этом только улучшается, мёд становится более насыщенным. Скорость кристаллизации мёда зависит от того, какой углевод в мёде преобладает - глюкоза или фруктоза. Глюкоза кристаллизуется быстрее. Так очень быстро кристаллизуется мёд собранный пчёлами на подсолнечных полях. От категории кристаллизации (она бывает крупная или мелкая) зависит спрос на мёд и его рыночная цена. Кристаллизовавшийся мёд можно декристаллизовать - вновь сделать жидким, такой процесс называется роспуском. Роспуск - нагревание до 35°C, отсюда пошло и название нагревателей мёда - декристаллизаторы мёда. В промышленных условиях декристаллизация (роспуск) широко используется для подготовки мёда к фасовке в более мелкую тару. При декристаллизации мёда нужно иметь в виду, что перегревание мёда приводит к утрате его целебных свойств.

Внимание! При перегревании мёда выше 40 градусов образуется оксиметилфурфурол - канцерогенное вещество!

Если кристаллизация мёда отсутствует (например, вы видите мёд, который имеет жидкое состояние в декабре или весной) - это связано с нарушением технологии производства мёда или с фальсификацией.

Первый вариант: а) перед Вами незрелый мёд, в котором слишком много воды. Он не соответствует стандартам и не является мёдом цветочным пчелиным натуральным.

Второй вариант: б) при роспуске мёда в домашних или промышленных условиях его перегрели выше допустимых температур, поэтому мёд утратил свойство кристаллизоваться.

Наша компания производит декристаллизаторы мёда на основе инфракрасной греющей плёнки СТБ. Благодаря своей конструкции они позволяют вести мягкий, направленный нагрев бочек, фляг, емкостей различной формы в том числе изготовленных из полимерных материалов без опасения расплавления оболочки.



Основные характеристики:

Напряжение питания - 220В (по заказу 24В, 36В)

Мощность - от 50 до 350 Вт/м

Толщина - 15-20мм.

Масса - не более 2кг/м²

Температура - не более 40оС

Материал подготовлен с использованием материалов сайта <http://termomat.ru>

Автор Самойлов М.Н., Компания «СТБ».

Литература: MaksimC

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>