

В чем хранить мед

Лучшая тара для меда — деревянная, эмалированная, стеклянная, из пищевого алюминия.

Заводы выпускают емкую металлическую посуду — из нержавеющей стали или пищевого алюминия. Пригодны для меда и молочные фляги.

Остывшая, откаченный мед густеет, потом становится совсем плотным. Из жидкого он делается твердым, кристаллизуется. Так мед консервируется. Пчеловод в этом естественном процессе участия не принимает. Кристаллизация бывает крупнозернистой и мелкозернистой. Садка (кристаллизация меда) с мелкими нежными кристаллами образуется при более низкой температуре хранения. Чем лучше мед, тем быстрее он кристаллизуется и тем плотнее его садка. В принципе он должен колотиться, как всякое кристаллическое вещество. С увеличением водности падает скорость кристаллизации меда. Садка незрелого меда кашицеобразная, расслаивающаяся, с отстоем. Кристаллизация подтверждает высокое качество продукта и его натуральность. Он может храниться столетиями, не теряя присущих ему питательных и целебных свойств. Способствует этому высокая концентрация Сахаров и находящиеся в нем органические кислоты. От времени мед делается даже лучше.

Медовые знатоки исстари высоко ценят «давний» мед. Количество глюкозы в нем возрастает, а сахарозы уменьшается, он становится целебнее.

Мед различается по цвету (светлый или темный), вкусу (терпкий или нежный), аромату (резкий или тонкий) и составу в зависимости от источника нектара — белоклеверный, липовый, каштановый, гречишный, вересковый. У каждого меда свой цвет и аромат, неповторимый вкус. Правда, меды бывают и смешанные — с разных растений. К ним, в частности, относится луговой мед. Но и в нем могут преобладать меды с каких-то ведущих нектароносителей — клеверов, душицы, лугового василька, если эти растения составляют основу лугового травостоя.

Темный мед содержит больше микроэлементов и белковых веществ, поэтому признается более целебным. По-видимому, немалую роль в этом играют и красящие вещества. Светлый мед нежнее, менее резкий на вкус, из-за чего для многих более предпочтителен.

Сберегают мед в сухом помещении, где температура воздуха летом не должна превышать 10 °С. Морозы его не портят.

Мед способен поглощать воду, т. е. гигроскопичен. Вбирает он и запахи, рядом с ним нельзя хранить пахучие вещества. Чтобы мед не разжижался от избыточной влажности воздуха и в него не попадала пыль, посуду закрывают по возможности плотнее.

Можно получать и сотовый мед. Для этого используются небольшие квадратные рамочки — секции, которые изготавливает промышленность из светлых пищевых пластмасс. Высота и ширина их 110 мм, а толщина 45 мм. Секционные рамочки помещают в особую надставку или вставляют в магазинные рамки, дают пчелам во время сильного медосбора, а после его окончания отбирают уже готовые, заполненные медом и запечатанные. Такие секционные рамочки можно делать самим в школьной столярной мастерской из дощечек мягкой древесины — липы, ветлы толщиной 3—4 мм. Сотовый мед, особенно светлый липовый и янтарный луговой, душистый, нежен, очень приятен на вкус.

В промышленном пчеловодстве производство секционного меда не нашло широкого применения из-за трудоемкости и расхода большого количества сотов. К тому же снижается общий выход продукции.

Литература: Шабаршов И.А. Пчеловодство: учебное пособие для 10 - 11 классов. - М.: Просвещение, 2005. <http://www.prosv.ru/> Издательство "Просвещение"

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