Мед

Мед представляет собой ценнейший продукт питания. Регулярное употребление меда повышает сопротивляемость детского организма различным инфекционным и простудным заболеваниям. Детский организм развивается нормально, если в пищевой рацион ребенка ежедневно входит мед.

Постоянное употребление меда делает человека более выносливым. Регулярное употребление меда рекомендуется спортсменам, готовящимся к состязаниям, во время которых они в короткий промежуток времени должны затрачивать большое количество мускульной энергии.

Благотворно мед действует на больных и выздоравливающих, быстро восстанавливая их силы.

По калорийности мед выше пшеничного хлеба, риса, рыбы, сливок и других высокопитательных пищевых продуктов.

Основную массу меда составляют плодовый и виноградный сахара, которые легко усваиваются организмом человека. Кроме сахара, в меде содержатся в небольшом количестве белковые и минеральные вещества. Минеральные вещества находятся в меде в виде органических соединений, что повышает их усвояемость организмом человека.

Ароматических и минеральных веществ, а также различных кислот в меде содержится очень немного, но от их присутствия зависят и вкус, и аромат меда. Ароматические вещества сообщают меду аромат тех цветов, с которых пчелы собирали нектар, поэтому различают мед липовый, клеверный, донниковый, гречишный и др.

В большинстве случаев пчелы собирают на лугах нектар не с одного, а с различных видов растений, а потому и мед с лугового разнотравья называют просто смешанным или цветочным. Но чаще всего в торговой практике для определения сортов меда употребляют только три названия — липовый, гречишный и цветочный.

Совершенно особую группу составляют падевые меды — еловый, лиственничный, пихтовый, хвойный, собираемые пчелами, соответственно, с ели, пихты, лиственницы, и листовой, собираемый пчелами с листьев дуба, липы, клена и других лиственных растений. Эти меды самого низкого качества: они темно-коричневого цвета и без аромата; трудно растворяясь в слюне, они кажутся мало сладкими; употребляются преимущественно в кондитерском производстве. По способу получения различают центробежный и сотовый меды.

Центробежный мед получается из сотов при выкачивании его на медогонке.

Сотовый мед — потребляемый в его естественном виде, в сотах. По внешнему виду центробежный мед бывает закристаллизовавшийся и несевший, т. е. такой, каким его получают при выкачивании на медогонке.

В свою очередь, севший мед бывает: крупнозернистой садки, когда сростки кристаллов сахара больше 0,5 мм; мелкозернистой садки, когда сростки кристаллов по размерам очень малы, но всё же различаются глазом; салообразной садки, когда сростки кристаллов настолько малы, что глазом различить их нельзя, и мед представляет ровную маслообразную массу.

Севший мед расценивается выше несевшего. Чтобы ускорить кристаллизацию меда, к свежеоткачанному меду прибавляют 3,3% от его количества севшего мелкозернистого меда и тщательно его перемешивают, чтобы кристаллики равномерно распределились по всей массе меда; кристаллизация такого меда, если он зрелый, закончится в несколько дней и при низкой температуре быстрее, чем при более высокой.

Цветочный мед — это продукт переработки медоносными пчелами нектара, образуемого растениями.

С помощью хоботка пчелы собирают этот нектар и наполняют им медовый желудочек-зобик. Прилетая в улей, пчела-сборщица передает его другим пчелам. Пчелы-приемщицы некоторое время хранят нектар в медовом желудочке. Они периодически раздвигают верхние челюсти и высовывают вперед хоботок, на поверхности которого удерживается капля нектара. Вскоре она проглатывается, а хоботок складывается в первоначальное положение. Эта процедура повторяется много раз, затем пчела откладывает каплю нектара в восковую ячейку. Другие пчелы продолжают работу по превращению нектара в мед. Они переносят нектар из одной восковой ячейки в другую до тех пор, пока мед не станет густым, созревшим для хранения в запечатанных сотах. Для этого взмахами крыльев пчелы создают дополнительную вентиляцию воздуха в улье.

Кроме чисто физического процесса удаления воды из меда нектар подвергается биохимическим процессам в медовом желудочке, которые начинаются еще у пчелы-сборщицы. Слюна, выделенная пчелами, воздействует на нектар и, в частности, на сахарозу, расщепляя ее на виноградный и плодовый сахар. Образуется инвертированный сахар. Клетки медового желудочка способны брать часть воды из нектара и направлять ее в гемолимфу. В итоге капля нектара концентрируется и подвергается сложным физико-химическим превращениям и обогащается ферментами, органическими кислотами, белковыми веществами.

Готовый мед пчелы откладывают в шестигранную восковую ячейку доверху и закрывают восковой крышечкой. В таком виде он и хранится.

Цветочный мед делят на монофлерный и полифлерный. Монофлерный мед — это продукт переработки нектара преимущественно с одного растения-нектароноса, а полифлерный — с нескольких растений-нектароносов. Практически цветочный натуральный мед бывает смешанным- полифлер-ным, но в зависимости от преобладания пыльцы определенных цветков его называют по цветам растений или по месту их произрастания — гречишный, горчичный, липовый, горный, степной и т. д. Когда имеется примесь пади, мед называют цветочно-падевым или смешанным, а если пади много — падевым. Если мед хранят или реализуют в запечатанных сотах, его называют сотовым пчелиным.

Сотовый мед. Для его получения в ульи ставят надставки (магазины) со свежими светлыми сотами или специальную вощину из отбеленного воска, без натягивания проволоки в рамки. Такие соты, заполненные медом, имеют привлекательный вид и реализуются вместе с рамками или без них. Сотовый мед рекомендуется расфасовывать в коробки с прорезью, через которую должен быть виден мед. Расфасовка проводится на пасеках с соблюдением санитарных правил. Острым разогретым ножом вырезают куски весом до 400 г, завертывают их листом прозрачного целлофана, помещают в картонные коробки.

Сотовый мед, приготовленный в специальных небольших рамках — «секциях», называют секционным медом. Его высоко ценят любители меда.

По химическому составу цветочный мед представляет собой смесь различных Сахаров, из них до 90% приходится на глюкозу и фруктозу, смесь которых называется инвертированным

сахаром. Остальные сахара представлены, главным образом, сахарозой и декстринами. Кроме Сахаров в цветочном меде содержится до 0,42% белковых веществ, 0,07% органических кислот, 0,22% минеральных веществ, 17-21% ферментов, витаминов, красящих веществ и воды.

Мед пчелиный цветочный натуральный

Наименование показателей	Характеристика норм
Цвет	Бесцветный или белый, с янтарным оттенком, а также может быть с окраской желтых, коричневых и бурых тонов
Аромат	От нежного до сильного, приятный, свойственный цветочному натуральному меду
Вкус	Сладкий, приятный, свойствен натуральному пчелиному меду. Без постороннего привкуса
Консистенция	Сиропообразная жидкость или закристаллизованная масса
Кристаллизация	Размер кристаллов различный. С образованием мелкой или крупнозернистой массы
Отстой и признаки	Не допускаются
Механические примеси	Не допускаются
Содержание воды,%	Не более 18%
Диастазное число, мл 1 % крахмала на 1 г безводного вещества	Не менее 7
Примеси сахара, карамели, муки и прочих посторонних веществ	Не допускается
Реакция на оксиметилфурфурол	Отрицательная
Содержание солей и тяжелых металлов	Не допускается

При неудовлетворительных результатах исследований меда хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного количества выборок, взятых от той же партии меда. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Литература: Тарасов Е.Я. Эффективное пчеловодство. Все о домашнем пчеловодстве. - Ростов н/Д.: Издательский дом "Владис", М.: Издательский дом "РИПОЛ Классик", 2007. http://www.vladisbook.ru/ Издательский дом "Владис", http://www.ripol.ru/ Издательский дом "РИПОЛ Классик"

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