

УДК 619: 617

## **ПАДЕВЫЙ МЁД. ПОЛЕЗЕН ЛИ ВРЕДЕН?**

*Благодёрова В.В., студентка 4 курса ФВМиБ  
Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат  
биологических наук, доцент,  
Молофеева Н.И., кандидат биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** падевый мёд, пчёлы, падь, исследования, натуральный.

*Работа посвящена изучению падевого мёда, его пользы и вреда и отличия от других сортов.*

В период неблагоприятных условий и частых дождей, пчелы принимают за сбор пади – сладких выделений из растений и насекомых. Мёд, который получают из такого нектара, называется «падевым». Это вязкое вещество темно-бурого оттенка, которое содержит белковые соединения, аминокислоты, моносахариды, соли марганца, железа, кобальта, фосфора, калия и предоставляет ценность для организма. Благодаря составу падевый мед может служить пищевой добавкой [1, 2].

А как отличить один вид от другого? Для этого не обязательно быть специалистом или пчеловодом. Падевый мёд отличается своим необычным цветом, густотой и своеобразным запахом. Люди, которые балуют себя сладким, вряд ли станут его пробовать. Однако, если не обращать внимание на его аромат и вкус, продукт из пади может излечить многие заболевания.

Падевый мёд помогает повысить иммунитет, особенно детям. Он содержит в себе природные антибиотики. Его применяют после операций, потери крови, и анемии. А также помогает справиться с усталостью и помогает восстанавливать силы после усиленного физического труда. Его полезные свойства по достоинству оценены парфюмерами, кондитерами и медиками, которые применяют этот продукт в разных целях [3, 4].

Но следует подумать и о возможном вреде. Перед применением падевого мёда рекомендуется на маленьком участке кожи провести тест на возможную аллергическую реакцию, так как он является ильным аллергеном. С осторожностью нужно относиться и к количеству сладкого лекарства – высокая калорийность может вызвать нежелательную прибавку в весе [5,6].

Для проведения по органолептическим и лабораторным исследованиям были отобраны пробы падевого мёда с разных пасек. При органолептическом исследовании установили, что цветовая гамма мёда варьируется от темно-желтого до коричневого; аромат от слабого до сильного; вкус от сладкого до терпкого; консистенция вязкая; механические примеси отсутствуют. При физико-химических исследованиях установили, что содержание воды по индексу рефракции от 14,2 до 17,2; кислотность от 1,3 до 4,0%; фермент диастазы присутствует; диастазное число от 10,0 до 17,9; предельное содержание инвертированного сахара от 82,2 до 92,4; содержание сахарозы от 5,5 до 6,0; примесь искусственно инвертированного сахара менее 10%; цветочная пыльца различной формы [7, 8,9,10].

Мёд является натуральным падевым и подлежит реализации без ограничения. Но не стоит забывать о том, что мёд — не просто подсластитель, а ценный пищевой продукт, который способен укрепить наше здоровье. Не стоит рисковать и приобретать мёд в местах и у лиц, не вызывающих доверие. Лучше купить меньше натурального мёда или не купить его вовсе, чем приобрести что-то под его названием. Будьте здоровы [11, 12].

#### *Библиографический список*

1. Благодерова В.В. Домашний лекарь - мёд /Благодёрова В.В., Кошелева Т.В. //В сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии материалы X-й Международной студенческой научной конференции. 2017. - С. 234-237.
2. Благодерова В.В.Люди очень любят мед, почему и кто поймет? /Благодёрова В.В., Молофеева Н.И., Мерчина С.В. //В сборнике: Студенческий научный форум - 2017 IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.
3. Молофеева Н.И. Тест система ускоренной индикации бактерий E. coli 0157: H7 /Молофеева Н.И., Васильев Д.А., Золотухин С.Н., Мерчина С.В., Шестаков А.Г. //В сборнике: Бактериофаги: теоретические и практические аспекты применения в медицине, ветеринарии и пищевой промышленности Материалы Третьей научно-практической конференции с международным участием. 2016. - С. 78.
4. Ефрейторова Е.О. Методы индикации и идентификации бактерий вида *Serratia marcescens* в песке детских площадок /Ефрейторова Е.О., Пульчеровская Л.П., Васильев Д.А., Золотухин С.Н., Молофеева Н.И. //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения Материалы VI Международной научно-практической конференции. 2015. - С. 114-117.

5. Молофеева Н.И. Выделение и изучение основных биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* O157 и их применение в диагностике / Молофеева Н.И. // Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Ульяновск, 2004. -141с.
6. Золотухин С.Н. Выделение и селекция клонов бактериофагов патогенных энтеробактерий / Золотухин С.Н., Васильев Д.А., Кавруг Л.С., Молофеева Н.И., Пульчеровская Л.П., Коритняк Б.М., Бульканова Е.А., Феоктистова Н.А., Пожарникова Е.Н., Мелехин А.С., Барт Н.Г., Катмакова Н.П. // В сборнике: Профилактика, диагностика и лечение инфекционных болезней, общих для людей и животных 2006. - С. 227-230.
7. Феоктистова Н.А. Диагностическая эффективность новых препаратов для ускоренной идентификации *Baillus cereus* методом фаготипирования / Н.А.Феоктистова, Д.А.Васильев, С.В.Мерчина и др. // Материалы VII Ежегодного Всероссийского Конгресса по инфекционным болезням с международным участием, 2015.- С.344.
8. Калдыркаев А.И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / Калдыркаев А.И., Сверкалова Д.Г., Шестаков А.Г., Батраков В.В. // Лабораторный практикум / Ульяновск, 2016.- 79с.
9. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*/ Мерчина С.В. // Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук Ульяновск, 2003.
10. Резванова Ю.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры осетровых рыб методом ПЦР в режиме «Реального» времени при герпесвирусной болезни / Ю.Р.Резванова // Сб. «Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии» М. IX-й Международной студенческой научной конференции. УГСХА, 2016.- С. 159-164.
11. Макеев В.А. Анализ изменений литической активности фагов бактерий видов *Bacillus cereus* и *Bacillus subtilis* при хранении // В.А.Макеев, М.А.Юдина и др. // Сб. «Ветеринарная медицина XXI века, инновации, опыт, проблемы и пути их решения» Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии и ознаменованию 250-летия профессии ветеринарного врача. 2011.-С.188-191.
12. Васильев Д.А. Молекулярно-генетические методы исследования осетровых рыб на наличие герпес вируса и ветеринарно-санитарная оценка полученного пищевого сырья/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина и др. // Сб. «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» М. V Международной научно-практической конференции. УГСХА, 2013.- С.112-115.

## **HONEYDEW HONEY. HELPFUL OR HARMFUL?**

*Blagoderov V. V., Marcina S. V., Malofeev N.I.*

**Key words:** *Honey, bees, fall, research, natural.*

*The work is devoted to the study of honey drop, its benefits and harm and differences from other varieties.*