

УДК 619: 617

ПАДЕВЫЙ МЁД ПРИЯТЕН НА ВКУС И ТАК ЖЕ ПОЛЕЗЕН КАК СОЧНЫЙ АРБУЗ?

*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].

Для проведения по органолептическим и лабораторным исследованиям были отобраны пробы падевого меда 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 [6, 7, 8].

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 [9, 10].

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, про-

- блемы и пути их решения /Материалы VI Международной научно-практической конференции. 2015. - С. 114-117.
5. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*/ Мерчина С.В.// автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова. Саратов, 2003. – 20с
 6. Молофеева Н.И. Выделение и изучение основных биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* 0157 и их применение в диагностике /Молофеева Н.И. //Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук / Ульяновск, 2004. -141с.
 7. 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.
 8. Сульдина Е.В. Определение видовой принадлежности мяса методом полимеразной цепной реакции в режиме «реального» времени / Е.В. Сульдина, О.Л.Колбасова, С.В.Мерчина// Сб. «Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии» М. V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. УГСХА, 2012.- С. 241-244.
 9. 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.
 10. 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.

HONEYDEW HONEY HAS A PLEASANT TASTE AND ARE ALSO USEFUL AS A JUICY WATERMELON?

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.