

## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЦВЕТОЧНОМУ МЕДУ

**Исаева Г. А., магистрант 1-го года обучения факультета  
ветеринарной медицины и биотехнологии  
Научный руководитель – Мерчина С. В., кандидат биологических  
наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** ветеринарно-санитарные требования, ветеринарно-санитарная экспертиза, цветочный мед, ГОСТ, ТР ТС.*

*Употребляя мёд, очень большое количество людей даже не задумываются о том, насколько уникален мёд и какую важную роль он играет в жизни человека. Самое ценное качество меда (кроме прекрасного вкуса и аромата) – его способность заряжать организм энергией; благодаря большому количеству чистых, легко усвояемых углеводов, он быстро может придать сил даже после больших нагрузок.*

Мёд - продукт, представляющий собой частично переваренный в зобе медоносной пчелы нектар. Мёд содержит 13—22 % воды, 75—80 % углеводов (глюкоза, фруктоза, сахароза), а также в незначительных количествах витамины В1, В2, В6, Е, К, С, каротин (провитамин витамина А), фолиевую кислоту [1-3].

Полный набор стандартов, которые необходимо применять при производстве, хранении, транспортировке, упаковке и распространении медовой продукции определяет ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции». Порядок маркировки всех видов продуктов питания регулирует другой межгосударственный акт – ТРТС 022/2011.

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на рынках проводится в соответствии с Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках.

Мед цветочный должен соответствовать требованиям ГОСТа Р 54644- 2011 «Мед натуральный. Технические условия».

Цветочный мёд получают при переработке пчелами нектара растений. Он бывает монофлерным (с цветка одного растения) и полифлёрным (с цветков нескольких растений) [4].

Состав цветочного меда: главные составляющие меда — простые сахара, в основном глюкоза и фруктоза. Цвет меда в зависимости от происхождения может меняться в широких пределах — от почти бесцветного до темно-коричневого. Консистенция может быть жидкой, вязкой, частично или полностью закристаллизовавшейся. Вкус и аромат варьирует, но обычно соответствует растительному происхождению.

Для мёдов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус. При положительной качественной реакции массовую долю ГМФ определяют обязательно.

Основные физические свойства меда:

- влажность
- процентное содержание в меде воды;
- вязкость
- характеристика консистенции (густоты) меда;
- плотность
- масса одного кубического сантиметра (1 см<sup>3</sup>) меда в граммах;
- кристаллизация
- естественное превращение меда в процессе его хранения из жидкого сиропобразного состояния в кристаллическое твердое.

Мёд должен быть получен в хозяйствах (пасаках) и административных территориях, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных. Мёд должен соответствовать требованиям безопасности.

Маркировка: на корпус или крышку потребительской тары наклеивают этикетку или наносят литографию по ГОСТ Р 51074.

Упаковка натурального меда: натуральный мед фасуют в чистую, без посторонних запахов потребительскую и транспортную тару вместимостью от 0,02 до 300 дм, обеспечивающую сохранность продукции и разрешенную для контакта с пищевыми продуктами.

Натуральный мёд является не только ценным продуктом питания, но и обладает ярко-выраженными лечебно-диетическими и профилактическими свойствами. Однако получение натурального пчелиного мёда связано со значительными материальными затратами.

Высокие цены на натуральный мёд делают его заманчивым объектом фальсификации.

Таким образом, ветеринарно-санитарная экспертиза меда направлена не только на установление соответствия продукта качественным и санитарным характеристикам, но также на недопущении к реализации фальсифицированного меда.

### **Библиографический список:**

1. Васильев Д.А. Лабораторный практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе меда/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина. - Ульяновск. - 2005.
2. Королец Е.А. Как определить качество меда в домашних условиях? / Е.А.Королец, С.В.Мерчина, Д.Г.Сверкалова Д.Г.//Студенческий научный форум - 2015. VII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. - 2015.
3. Проворова Н.А. Оценка качества мёда при его фальсификации/ Н.А.Проворова, С.В.Мерчина// Профессиональное обучение: теория и практика. Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. - 2020.- С. 656-662.
4. Благодёрова В.В. Люди очень любят мед, почему и кто поймет?/ В.В.Благодёрова, Н.И.Молофеева, С.В.Мерчина С.В.// СТУДЕНЧЕСКИЙ НАУЧНЫЙ ФОРУМ - 2017. IX Международная студенческая электронная научная конференция. - 2017.

## VETERINARY AND SANITARY REQUIREMENTS FOR FLOWER HONEY

**Isaeva G. A.**

**Keywords:** *veterinary and sanitary requirements, veterinary and sanitary examination, flower honey, GOST, TR TS.*

*When using honey, a very large number of people do not even think about how unique honey is and what an important role it plays in human life. The most valuable quality of honey (apart from its excellent taste and aroma) is its ability to energize the body; thanks to the large amount of clean, easily digestible carbohydrates, it can quickly give strength even after heavy exertion.*