

УДК 619:616-07

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЁДА

Сауленко Т.С., Морозова Д.Ю., 2 курс факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель: к.б.н., доцент Мерчина С.В.
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: Мёд, фальсификация, лабораторные исследования.

Как показал социологический опрос, в наше время треть населения имеет пасеку и пчеловодческий бизнес. С давних времён люди научились добывать и выявлять полезные свойства мёда. Сейчас необходимо двигаться дальше – учиться различать фальшивки этого чудного десерта. Наша работа поможет сделать первый шаг к истине.

Очевидно, мёд стал для человека не только лекарством, но и вкуснейшим десертом на сегодняшний день. История меда уходит корнями в глубину тысячелетий: первые упоминания - 15 тыс. лет назад, в раннем каменном веке. В Египте сначала пчел перевозили к истокам Нила. Первым в истории меда научным трудом о пчелах считают произведение «Анабазис» греческого ученого Ксенофона 2,4 тыс. лет назад. На Руси первое письменное упоминание датируется 945 г. согласно Лаврентьевской летописи.

Разнотравный мёд полезен для мозговой деятельности и для сердца, повышает иммунитет в зимний период. Получается из нектара множества лесных и луговых растений. Внешний вид разнотравного меда представляет собой субстанцию слабо-желтого цвета, по консистенции - напоминающую густую сметану, выраженная крупитчатость в этом сорте меда отсутствует. Продукт отличается приятным пряным ароматом. *Люцерновый мед* – тягучий, белого или янтарного цвета, долго не загустевает. Пчелы собирают нектар с цветков люцерны в момент открытия – между 8 и 11 часами утра. Цвет - чем мед светлее, тем воды больше. Полезен для печени, очищает желчь. Мед быстро кристаллизуется, приобретая устойчивый аромат, кремовый цвет, зернистую консистенцию, чем-то сходную с консистенцией сливок, и насыщенный вкус. *Цветочный мед* - невероятно душист и ароматен. Сладкий цветочный мед желтого или желто-коричневого цвета. Хорошо регулирует работу сердечнососудистой системы, ЖКТ, из-за выраженных бактерицидных свойств используется при различных заболеваниях кожи. *Гречишный мед* имеет темный оттенок. На вкус - немного горчит, имеет пряный и терпкий вкус. Содержит 40% фруктозы и 36% глюкозы, более богат витаминами и микроэлементами, активными ферментами, белком и железом, чем светлые сорта мёда. Относится к высокосортному меду. Фальсификация проводится с использованием различных заменителей: пищевых (мука, манная крупа, крахмал, сахарный сироп, глюкозная патока, желатин и др.) и непищевых (мел, гипс, известь, алебастр, древесные опилки). Возможно добавление в мед нового урожая старого меда или так называемого «одуванчикового меда» (варенья из

цветов одуванчика). При реализации меда, распространена ассортиментная фальсификация названия, а также наименование места происхождения .

Определение фальсификации мёда проводилось в лаборатории кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и вет.сан экспертизы. Нами было испытано 5 видов мёда: Цветочный(1),цветочный(2), луговой, гречишный, люцерновый. При органолептическом исследовании цветовая палитра мёда начиналась от светло-жёлтого до коричневого. Консистенция вязкая, со шпателя стекает крупными редкими вытянутыми каплями у всех видов мёда. Вкус от приторно-сладкого до со слабой горчинкой. Признаки брожения не отмечались.

Показателем натуральности мёд при лабораторных исследованиях было диастазное число(количество ферментов диастазы на единицу объёма продукта, чем выше диастаза ,тем лучше качество мёда по всем показателям). Самое большое диастазное число получил сорт – Гречишный(13,9 ед. Готе), самое маленькое – Луговой (4,4 ед. Готе).

Для убеждения в натуральности проводили определение предельного содержания инвертированного сахара (глюкоза, фруктоза). В натуральном мёде инвертированного сахара должно содержаться более 70%. Из предложенных вариантов наибольший процент глюкозы и фруктозы содержался в гречишном мёде, а наименьший в луговом.

Данные исследования показали, что все предложенные виды мёда являются натуральными, не фальсифицированными с разными вкусовыми и биохимическими показателями качества.

Библиографический список

1. Васильев Д.А. Мерчина С.В. «Лабораторный практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе мёда».

«HONEY FALSIFICATION»

Saulenko T.S., Morozova D.U., Merchina S.V.

Keywords: honey, falsification, laboratory tests.

As showed sociological poll, presently a third of a population has an apiary or beekeeping business . For a long time people learned to get and reveal useful properties of honey. Nowadays it is necessary to move further – to learn to distinguish a forgery of this dessert. Our work will help to take the first step to truth.