

## ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОЦЕНКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА БЕЗОПАСНОСТИ ЦВЕТОЧНОГО МЁДА

Петухов В.А., студент 2 курса факультета экономики,  
менеджмента и торговли

Научный руководитель — Фёдорова Н.Б., д.т.н., доцент  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Ключевые слова:** цветочный мёд, оценка  
качества, органолептические показатели, физико-химические  
показатели, фальсификация.

В статье рассматривается идентификация и оценка  
показателей качества и безопасности цветочного мёда. Приводятся  
результаты исследования четырёх образцов натурального цветочного  
мёда по органолептическим и физико-химическим показателям.

Актуальность темы исследования основывается на частой  
фальсификации данного продукта с целью экономии необходимые  
сырья и увеличения количества выпускаемых видов меда.

Цель исследования - идентификация и оценка показателей  
качества мёда.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить ряд  
задач:

1. Изучить анализ рынка мёда цветочного.
2. Изучить классификацию, ассортимент, факторы формирующие  
и сохраняющие качества мёда.
3. Оформить заключение по полученным результатам.

Для проведения исследования были взяты 4 образца мёда  
цветочного:

Образец 1 “Пчёлка” ООО «Торговый дом Воял», Вологодская  
область.

Образец 2 “Мёд — и точка” ООО «Мастер мёда», Белгородская  
область.

Образец 3 “Ульергарт” ООО «Алтайский Пчелосентр» Барнаул.

**Материалы IX Международной студенческой научной конференции  
«В мире научных открытий»**

Образец 4 “Иванова пасека” ООО «Медовый дом», Санкт-Петербург.

В ходе исследования маркировки следует отметить что все 4 образца меда цветочного отечественных товаропроизводителей выполнили маркировку в соответствии с требованиями НД.

Оценка качества образцов меда цветочного проводилась в испытательной лаборатории РЭУ имени Плеханова Григория Валентиновича (Краснодарский филиал).

**Таблица 1. Оценка органолептических показателей образцов меда.**

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия»	Фактические результаты органолептических показателей			
		Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
Вкус	Сладкий, приторный, сладкий горьковатый, без постороннего вкуса	Сладкий, с лёгкой горечью	Сладкий	Сладкий, с незначительной горечью	Сильно сладкий, слегка приторный
Аромат	Приятный, цветочный, от слабого до сильного, без постороннего запаха	Приятный, цветочный	Приятный, цветочный	Приятный, цветочный	Приятный, цветочный
Внешний вид (консистенция)	Жидкий, частично или полностью закристаллизованный	Жидкая	Жидкая	Жидкая	Жидкая

В ходе органолептической оценки качества исследуемых образцов меда отклонений от требований нормативной документации (НД) не выявлено, что свидетельствует о высоком уровне органолептических характеристик продукции.

Необходимо провести проверку на соответствие анализируемых образцов физико-химическим показателям безопасности нормируемые по ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия».

Оценка физико-химических качеств продукта

**Таблица 2. Определение физико-химических показателей исследуемых образцов**

Наименования показателей	Требования по ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия»	Фактические результаты физико-химических показателей			
		Образец 1	Образец 2	Образец 3	Образец 4
Влажность, %	<20	18	20	21	22
Содержание сахарозы, %	<5	1,8	6	5	9
Содержание редуцирующих сахаров, %	>65	80	63	61	60
Диастазное число, ед.Готе	>8	18	5	4	5
Оксиметилфурфурол, мг/кг	<25	20	18	16	14

Анализируя данные таблицы, следует отметить завышенные показатели влажности у образцов 2, 3 и 4. Данное явление может быть обусловлено климатическими условиями, в которых осуществляется производство продукта, а также возможным разбавлением меда водой или сахарным сиропом. Хорошие результаты по данному показателю определил образец 1.

Анализ данных по содержанию сахарозы показал, что часть образцов имеет завышенные показатели, что также требует внимания.

Отклонение от норм наблюдается и в отношении содержания редуцирующих сахаров и диастазного числа у образцов 2, 3 и 4, которые находятся на уровне, ниже установленного стандарта, что недопустимо для качественной продукции.

По показателю оксиметилфурфурол образцы соответствуют нормативу.

Таким образом, рекомендуется обратить внимание на улучшение качества образцов с завышенной влажностью и низкими значениями редуцирующих сахаров и диастазного числа. В данной ситуации важно проводить дальнейшие исследования и контроль за качеством меда, чтобы обеспечить соответствие продукции высоким стандартам и требованиям потребителей.

**Библиографический список:**

1. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

2. ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия». – Введ. 01.01.2019.
3. ГОСТ 31774-2012 «Мед. Рефрактометрический метод определения воды». – Введ. 01.07.2013.
4. ГОСТ 32167-2013 «Мед. Методы определения сахаров». – Введ. 01.01.2014.

## **IDENTIFICATION AND ASSESSMENT OF FLOWER HONEY SAFETY QUALITY INDICATORS**

**Petukhov V.A.**

**Scientific supervisor - Fedorova N.B.**

**Krasnodar branch of REU named after. G.V. Plekhanov**

**Keywords:** flower honey, quality, organoleptic indicators, physico-chemical indicators, falsification.

*The article solves the problem of identifying and assessing the quality and safety indicators of colored honey. The results of a study of four samples of natural flower honey according to organoleptic and physicochemical parameters are presented.*