

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МЁДА, РЕАЛИЗУЕМОГО В ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Мижевикин Д.А., Еремина Ю.А, Мижевикина А.С.

Мед – это уникальный продукт, вырабатываемый пчелами из нектара цветущих растений. Когда ученые исследовали, из чего состоит мед, они обнаружили, что его состав схож с плазмой крови человека. Именно это, а также наличие более трех сотен биологически активных соединений обуславливают высокую ценность данного продукта для человека. [6]

Помимо использования в пищу в качестве сладкого продукта, мед широко применяется в лечении различных болезней. Он повышает иммунитет, нормализует работу внутренних органов, улучшает состав крови, является мощным источником энергии, защищает организм от преждевременного старения. Кроме того, мед обладает бактерицидными и диетическими свойствами. Благодаря лечебным свойствам, мед широко применяется в медицине, используется для лечения и профилактики заболеваний.[4,6]

Цветочный мед — продукт высококалорийный, однако имеет уникальную способность быстро усваиваться. Он природным методом тонизирует организм, придает силы, снимает нервное напряжение и укрепляет в целом нервную систему.

Липовый мед занимает достойное место среди всех сортов этого продукта. Его с удовольствием употребляют, поскольку имеет высокие вкусовые качества, обладает полезными свойствами.

Данный сорт полезно употреблять после больших нагрузок, поскольку его калорийность помогает в кратчайшие сроки восстанавливать силы. Рекомендуют его есть также после травм и перенесенных операций. Наряду с майским (акациевым) он считается высокосортным медом, что обеспечивает его популярность среди всех возрастных категорий.

Горный мед содержит сочетание микроэлементов и питательных веществ, взятых из пыльцы и нектара дикорастущих растений. Пчеловоды ценят этот сорт за приятный вкус, и относят его к элитным сортам. Отличительной чертой всех разновидностей горного меда является то, что медоносы растут на большой высоте с чистым воздухом. Это усиливает полезные свойства этого меда, особенно заживляющие. Состав данного сорта успешно борется с вредоносными микробами, повышает иммунитет организма в любой сезон.

Акациевый мед – самый светлый из всех видов. Обладая схожим составом, он отличается по цвету в зависимости от медоноса – белой или желтой акации. Его отличительной особенностью является медленная кристаллизация: в течение года он остается в жидком состоянии. Это объясняется повышенным количеством фруктозы и низкого содержания сахарозы в его составе.

Гречишный мед – самый темный из всех видов. В его составе много ферментов, что способствует перевариванию пищи. Он очень питательный (309 килокалорий в 100 г продукта). Он способен выводить радионуклиды.[2,4]

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда выявляет возможность фальсификации меда и его доброкачественность, так как это дорогостоящий продукт, а пчеловодство – очень сложная отрасль сельского хозяйства. Фальсифицированный мед не имеет полезных свойств, а также может быть причиной аллергических реакций, которые опасны для человека. Кроме того, при загрязнении почвы, накапливаются токсические вещества в пыльце растений, следовательно, в меде. Поэтому необходимо обращать внимание и на показатели безопасности.[2]

В связи с этим целью нашего исследования явилось проведение ветеринарно-санитарной характеристики меда, реализуемого в Челябинской области.

В соответствии с целью исследования были поставлены *задачи*:

- провести ветеринарно-санитарную экспертизу образцов меда, включая органолептическое и лабораторные исследования;

- в соответствии с результатами исследований сделать выводы.

Для исследования были отобраны 5 образцов разных видов меда, реализуемого в Челябинской области: №1 – цветочный (Усть-Калманский район), №2 – липовый (Усть-Калманский район), №3 – горный (Усть-Калманский район), №4 – акациевый (Еткульский район), №5 – гречишный (Еткульский район).

Исследования проводили в лаборатории ветеринарно - санитарной экспертизы ООО «Центральный рынок» г. Челябинска.

Ветеринарно-санитарную экспертизу меда проводили, руководствуясь Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках № 13-7-2/365 от 18.07.95. Из органолептических показателей мы определяли: цвет, аромат, вкус, консистенцию по общепринятым методикам. [1,4,5]

Из физико-химических показателей определяли – массовую долю влаги, диастазное число, наличие крахмала и муки, наличие примеси крахмальной и свекловичной патоки, реакцию на падь, общую кислотность, массовую долю редуцирующих сахаров, содержание цветочной пыльцы и оксиметилфурфурола на соответствие ГОСТ 19792-2017.

Результаты проведенных исследований. При проведении органолептических исследований установили, что аромат всех исследуемых проб меда естественный, приятный, без постороннего запаха, соответствующий ботаническому происхождению меда.

Вкус всех проб меда – сладкий, приятный, мед раздражает слизистую оболочку рта.

Характер стекания всех проб меда соответствуют вязкому. Цвет характерный.

Результаты физико-химических исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1- Результаты проведенных исследований

Наименование показателей	Требования ГОСТ 19792- 2017	пробы меда (№)				
		1	2	3	4	5
Массовая доля воды, %, не более	20	18,4	15,8	17,8	18,0	16,8
Массовая доля редуцирующих сахаров, %, не менее	65	82,6	89,4	89,8	88,5	86,2
Диастазное число, ед. Готе, не менее	8 (для акациевого и липового не менее 5 ед. Готе)	17,9	6,5	17,9	8,8	39,9
Общая кислотность, см ³ , не более	4,0	2,0	1,3	2,1	2,1	1,8
Цветочная пыльца	не менее 3-5 пыльцевых зерен в 7 из 10 полей зрения	Пыльца Акации Белой	Пыльца Липы	Пыльца Клевера Лугового	Пыльца Акации Белой	Пыльца Гречихи Посевной
Наличие крахмала и муки	Отрицательно	Отрицательная реакция				
Наличие примеси свекловичной (сахарной) патоки	Отрицательно	Отрицательная реакция				
Реакция на падь	Отрицательно	Отрицательная реакция				
Фальсификация крахмальной патокой	Отрицательно	Отрицательная реакция				
Определение оксиметилфурфуурола	Отрицательно	Отрицательная реакция				

Исходя из таблицы, отклонений от требований ГОСТ не выявлено. Все пробы мёда были натуральными, соответствующими ботаническому происхождению. Самой лучшей и свежей была проба № 3 – мёд горный из Усть-Калманского района, Алтайского края, что подтверждается высоким диастазным числом.

На основании проведенных органолептических и физико-химических исследований можно сделать вывод, что исследуемые пробы мёда натуральные и не являются фальсифицированными. Отклонений от требований нормативно-технической документации выявлено не было. Таким образом, можно сделать вывод, что все пять образцов мёда, реализуемых в Челябинской области, полностью соответствуют требованиям ГОСТ и могут быть допущены в свободную реализацию.

Список нормативной документации

1. ГОСТ 19792-2017. Мёд натуральный. Технические условия. Методы анализа. – Введ. 2017. 21.12. .- М.: ИПК Издательство стандартов, 2017. – 6 с.
2. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Текст]: Учебное пособие / В.И.Заикина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ИТК «Дашков и К°», 2012. — 168 с.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда: Методическое пособие / И.А. Лыкасова. - 2007. – 29 с
4. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках. Утверждены приказом № 13-7-2/365 Минсельхозпрода РФ от 18.07.1995 [Текст]. – М.: "Российские вести", 1995. – 5 с.
5. Сайтханов Э.О., Кулаков В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства. - Рязань.: РГАТУ. - 2012. - 27 с.
6. Оськина, О.В. Из чего состоит мед: химический состав меда [Электронный ресурс]: <http://fb.ru> [web-сайт]. – Режим доступа: <http://fb.ru/article/346770/iz-chego-sostoit-med-himicheskiy-sostav-meda>. Дата обращения: 18.06.2017.