

Mёд



Виды мёда по цвету

По цвету мёд делят на светлый и тёмный с многочисленными переходными оттенками от белого до красновато-коричневого. Цвет мёда зависит от растений, из нектара которых получен мёд: относительно светлые виды мёда получают из соцветий липы, подсолнечника, акации, относительно тёмные — из гречихи, молочая.

Прозрачность жидкого мёда зависит прежде всего от количества попавшей в мёд при откачке [перги](#). Мёд может мутнеть и в результате начавшегося процесса его кристаллизации.

Натуральный мёд, как правило, имеет сладкий вкус. Резкий кисловатый привкус присущ только испорченному, забродившему мёду. Аромат (запах) мёда обуславливается особенностями того или иного растения. Мёд, собранный пчёлами с одного определённого растения, имеет обычно свой характерный вкус и аромат. При известном опыте можно, например, безошибочно определить гречишный мёд. Своеобразный аромат имеет мёд липовый, бодяковый, собранный с цветков подсолнечника. Аромат смешанного мёда отличается чрезвычайным разнообразием и часто не даёт возможности определить его происхождение.

Для получения желаемого цвета и аромата разные виды мёда могут смешиваться.

Противопоказания

У людей с аллергией к продуктам пчеловодства мёд может вызвать нежелательную реакцию.

Согласно некоторым авторам, аллергия на мёд – явление довольно редкое. Аллергия скорее возможна на некачественный или разбавленный мёд, то есть на наличие механических или биологических (хитиновые оболочки клещей, например) примесей.

Регистрируются единичные случаи ботулизма у детей до года, находящихся на искусственном вскармливании питательными смесями, содержащими мёд. Предполагают, что споры заносятся с пылью в нектар, перерабатываемый пчёлами в мёд, который впоследствии используют в питательных смесях.

Состав мёда

Основным компонентом мёда являются углеводы, растворённые в небольшом количестве воды.

Основные компоненты мёда Фруктоза: 38,0 %

Глюкоза: 31,0 %

Сахароза: 1,0 %

Вода: 13,0-20,0 %

Другие сахара: 9,0 %

(Мальтоза, Мелицитоза и т. д.)

Зола: 0,17 %

Прочее: 3,38 %

Искусственный мёд

«Искусственный мёд» производят при помощи инверсии сахарозы в слабокислой среде (добавки лимонной кислоты и пр.), иногда вводят ароматизаторы мёда. Искусственный мёд производят из свекловичного или тростникового сахара, кукурузы, сока арбузов, дыни и других сахаристых веществ. Искусственный мёд не имеет ферментов и не обладает ароматом, свойственным натуральному. При добавлении к искусственному мёду хотя бы небольшого количества натурального пчелиного мёда он будет иметь слабый аромат и содержать небольшое количество ферментов. Для окрашивания мёда применяют листья чая, цветки зверобоя, шафран.

Арбузный, дынный и другие искусственные мёды готовят из мякоти овощей и фруктов. После соответствующей обработки получается доброкачественный продукт питания со сладким вкусом и приятным специфическим ароматом.

Ядовитый мёд

Ядовитый или «пьяный» мёд получается при сборе пчёлами нектара или пыльцы с растений, содержащих в пыльце или нектаре ядовитые вещества (не все ядовитые растения выделяют ядовитую пыльцу и нектар). Такой мёд встречается редко.

Часты случаи отравления людей после употребления мёда, собранного пчёлами с [рододендрона](#). Этот мёд вызывает головную боль, рвоту, потемнение в глазах, а иногда и обморочное состояние. Однако самым опасным источником пьяного мёда являются некоторые виды рода [Дельфиниум](#). Отравление таким мёдом сначала вызывает усталость, тошноту, затем возникают симптомы, схожие с симптомами сильного алкогольного опьянения. Обычно после нескольких дней отравление начинает спадать, однако в тяжёлых случаях возможны остаточные последствия.

Известны случаи лёгкого отравления при употреблении мёда, собранного пчёлами с цветов [аконита](#). Однако со многих растений, содержащих ядовитые вещества, например с [белены](#), [болиголова](#), [багульника](#), [наперстянки](#), [табака](#), и других, пчёлы обычно собирают вполне доброкачественный мёд, не вызывающий болезненных явлений ни у пчёл, ни у человека.

Сортировка мёда

Однородный мёд, собранный с растений одного вида, обладает своим цветом и специфическим вкусом и ароматом.

На пасеках в течение сезона получают обычно несколько сортов мёда, например в начале взятка – белоклеверный, а в конце его – липовый, гречишный, подсолнечниковый. Эти сорта мёда следует сливать в разную тару, не смешивая. Для получения мёда желательного цвета, аромата и консистенции, а иногда и того и другого вместе, на крупных заготовительных пунктах, подготавливающих к продаже большие партии мёда, производят так называемое купажи́рование мёда, то есть смешивание его отдельных сортов.

Купажированием мёда занимаются специалисты-товароведы – знатоки мёда. Неумелым смешиванием можно не только не улучшить качество мёда, но и наоборот, ухудшить его. Поэтому на рядовых пасеках заниматься этим не следует. Потребитель обычно предпочитает светлые сорта мёда. Поэтому при выкачке мёда необходимо не смешивать, а разделять мёд на белые, светлая́нтарные и тёмные сорта.

Сортировка меда (продолжение)

Брожение (закисание) мёда вызывается дрожжевыми грибами. Закисает главным образом незрелый мёд, с повышенной влажностью. Так как мёд гигроскопичен, то есть обладает способностью поглощать влагу из окружающего воздуха, то и вполне зрелый мёд при хранении в сыром помещении может забродить. В холодных помещениях, а тем более зимой брожения мёда не наблюдается.

В сыром помещении нередко бродит и запечатанный мёд; крышечки ячеек при этом лопаются, мёд пузырится и стекает по соте. Такой мёд скормливать пчёлам нельзя. Забродивший мёд теряет свои ценные природные качества и без предварительной термической обработки (нагревания) становится непригодным для употребления. Начавшееся брожение можно приостановить прогреванием мёда в водяной бане в течение 30 минут при температуре не выше 60° . Однако это не восстанавливает прежнего качества мёда.

Славянские традиции

Согласно старинным апокрифам, райские реки текут молоком, вином и мёдом; от корня мирового древа исходят 12 молочных и медовых источников. По сербским верованиям, мёд получается из утренней росы и зари как дар богов, он разлит по цветам и листьям, и его собирают пчёлы. Как божественный напиток он, так же как и молоко, никогда не одалживали, поскольку это опасно для обеих сторон, но давали даром или продавали; запрещалось давать мёд и воск цыганке, разливать его и бросать на землю воск (хорв.). Бытует убеждение, что дьявол ест всё, кроме мёда, и не терпит запаха воска ([Хомолье](#), Сербия).

Славянские традиции

Мёд считается любимой пищей душ умерших. В похоронной обрядности мёд едят как самостоятельное блюдо, с ним готовят кутью, коливо, канун (хлеб, крошенный в воду, подслащенную мёдом), сыту (разведённый в воде мёд), кисель, мажут мёдом блины, ритуальные хлебы и лепешки, добавляют мёд в пиво и брагу. У восточных славян первый горячий блин, смазанный мёдом клали на лавку в головах умершего, на окно или божницу. После похорон старухи всю ночь караулят душу умершего, поставив на стол сыту; верили, что душа прилетит в образе мухи и будет пить приготовленный для неё напиток.

Конец