

Идентификация и фальсификация меда



Чтобы получить большое количество натурального меда, нужны большие затраты, именно поэтому часто происходит фальсификация меда. При подделке продукции, в мед могут добавлять большое количество муки, крахмальной патоки, сахарного сиропа, смешивают с искусственным медом, крахмалом. Когда мед только начинает кристаллизоваться, в него начинают добавлять большое количество сахарного песка. Так добавиться того, что продукт, как и натуральный, засахаривает.



Фальсификация меда

- В зависимости от средств фальсификации, схожести свойств заменителя и фальсифицирующего продукта различают следующие способы фальсификации:
 - частичная замена продукта водой;
 - добавление в продукт низкоценного заменителя, имитирующего натуральный продукт;
 - замена натурального продукта имитатором.

Все заменители, применяемые при видовой (ассортиментной) фальсификации, подразделяют на две группы: пищевые и непищевые.

. В качестве непищевых заменителей чаще всего применяют мел, гипс, известь и др.

При качественной фальсификации подделка товара производится с помощью пищевых и непищевых добавок, изменяющих органолептические свойства, при сохранении или утрате других потребительских свойств или замене товара высшей градации низшей. К качественной фальсификации относится и пересортица товаров.

Наиболее распространёнными фальсификатами являются сахарный мёд, искусственный инвертный сахар и мёд с примесью сахарозы. Производство сахарного мёда считается фальсификацией, и продажа его под видом пчелиного запрещается.



Невозможно определить, используя лабораторные методы фальсификацию, когда мед сначала подогревают, затем добавляют сахарный сироп. Можно самостоятельно попробовать это сделать:

1. Обратите внимание на окраску, она будет светлой.
2. Вкус необычный и своеобразный аромат.
3. Консистенция жидкая.
4. Низкое диастазное число.
5. В продукте содержатся минеральные вещества, инвертный сахар и сахароза.



Определение фальсификации меда с помощью экспертного метода

1. Нужно взять 11 пробирок с компонентами для анализа и раствором меда.
2. Закрывать пробирки.
3. Все смешать, прокипятить около часа.
4. Вынуть и охладить, опустив их под холодную воду.
5. Добавить раствор йода.



Народные методы определения фальсификации меда

Чаще всего используют химический карандаш, сначала берется небольшое количество меда, можно взять его на палец, лучше всего нанести на чистый лист бумаги, затем с помощью химического карандаша проводится линия. В том случае, если мед является фальсифицированным, в нем содержится большое количество добавок – сахара, засахаренного продукта, воды, вы заметите, что на листе останется след. Некоторые считают такой способ неэффективным и не всегда правдивым.

Определение фальсифицированного меда с помощью внешних характеристик

- Аромат должен быть медовым.
- Когда вы замечаете, продукт белого цвета, вы должны заподозрить то, что в нем содержится много сахара.
- В том случаи, если мед темно-бурого цвета, это говорит о том, что он падевый.
- Когда от меда исходит карамельный аромат, это может говорить о его плавлении.
- Консистенция меда также важна, он должен иметь соответствующую сорту густоту.
- Натуральная продукция всегда без проблем накручивается на ложку, жидкий стекает с нее. Это может говорить о том, что мед не полностью еще готов, его нельзя хранить долгое время, он может стать водянистым и может забродить.

- Зимой мед всегда должен быть густым, когда он не такой, это говорит о том, что его разбавляют чем-то или нагревают.
- Обратите внимание, чтобы продукт пчеловодства не бродил. Для этого помешайте его, если он не вязкий, появляется большое количество пены, газовые пузырьки, имеет необычный кислый запах, привкус спирта, гари, это говорит о том, что он уже забродил.
- Важно ознакомиться с этикеткой, там должно быть указано, где и в каком месте собирали мела, если этикетка белая, это говорит об его высоком качестве. В том случае, если синяя – это сигнал, что продукция падевая, у нее низкое качество. Нельзя покупать продукцию, которая находится около дороги. Такой мед опасен для здоровья, в нем содержится большое количество свинцовых элементов, которые собираются в цветах.



Значение идентификации меда при фальсификации

- Чтобы точно определить качество продукта, необходима идентификация видов, при ней учитываются такие факторы как: вкусовые качества, цвет, запаха, особенности консистенции, мутность.
- *Идентификация цвета имеет наибольшее значение. Мед может быть разным – белым, янтарным желтым, коричневым. Обратите внимание, что цвет зависит от сорта продукта.*



- Важна идентификация вкуса, аромата. С помощью этих качеств можно узнать о сорте продукта. Аромат должен быть медовый, карамельный только у падевой продукции. Самостоятельно тяжело отличить натуральный запах от ароматизатора.

- Немаловажное значение имеет идентификация цвета.

Натуральная продукция будет прозрачного цвета, немного мутновата, фальсифицированный продукт будет чистым и прозрачным. Мутность нужна для продукта, это говорит о том, что в нем содержатся такие полезные вещества, как декстрин, минералы, азотистые элементы, они необходимы для кристаллизации. Фальсифицированный нектар не имеет этих вещества, поэтому и не сахарится.



- Итак, существуют разные методы, с помощью которых можно узнать о натуральности и качестве продукта, необходимо выбирать эффективную проверку, чтобы не приобрести подделку, она не только не принесет пользы, но и может негативно сказаться на здоровье человека.

