

## **Зрелость меда**

**ЗРЕЛОСТЬ МЕДА** — созревший мед пчелы печатают восковыми крышечками. Мед из таких рамок получается первоклассным, а воск — наилучшего качества. Получать зрелый мед можно только от сильных и продуктивных семей и при наличии на пасеке достаточного количества запасных сотов на каждую пчелосемью.

Созреванием меда называется процесс переработки пчелами нектара или пади в мед. Это очень сложный процесс. В первую очередь пчелами из корма удаляется избыток влаги. Основная часть влаги из нектара передается ректальными железами пчел в прямую кишку еще во время полета. Затем пчелы откладывают нектар небольшими каплями в ячейки и неоднократно переносят его из одной ячейки в другую ( «напрыск» ). В процессе этих действий испаряется часть воды.

При созревании меда дисахарид — тростниковый сахар (основная часть нектара и пади) инвертируется, то есть превращается в глюкозу и фруктозу (моносахар). Моносахара великолепно усваиваются организмом без всякой переработки и поступают непосредственно в кровь. Инверсия не позволяет раствору сахара кристаллизоваться, что важно при зимовке пчел, которые не могут питаться закристаллизовавшимся кормом.

При созревании меда происходит и синтез полисахаридов, мед обогащается ферментами. Сахарный мед, получаемый при скормливании пчелам сахарного сиропа, содержит до 8% декстринов. Разложение и синтез Сахаров происходят при помощи ферментов группы карбогидразы, которые вырабатываются в организме пчелы и переходят в мед.

В процессе созревания улучшается качество меда, его вкус и аромат, а также стойкость при хранении. Например, табачный мед в момент образования немного горчит, а при хранении, особенно после закристаллизовывания, он по вкусу становится лучше. Это говорит о том, что созревание меда продолжается и вне улья.

Скорость созревания меда зависит от силы семьи, погоды. В сырую и дождливую погоду процесс созревания затягивается.

В зрелом меде, в отличие от незрелого, содержится намного меньше влаги, он может дольше храниться и не закисать, обладает более высокой вязкостью, а кристаллизуясь, превращается в однородную массу.

Незрелый мед, в котором содержится более 20% воды, к длительному хранению непригоден. Такой мед быстро закисает.

---

Литература: Белик Э.В. Пчеловод. Словарь - справочник. - Ростов н/Д.: Феникс; Донецк: издательский центр "Кредо", 2007. <http://www.phoenixrostov.ru/> Феникс, <http://www.kredo.com.ua/> издательский центр "Кредо"

© Гришин Михаил, 2014 г., [mail@grishinmv.ru](mailto:mail@grishinmv.ru), <http://www.medoviy.ru>