

Откачивание меда

Откачка меда чаще всего производится в изолированном помещении. Медогонку устанавливают на подставке над ведром. На кран вешают ситечко для процеживания меда. Нагретым в горячей воде ножом с запечатанных медовых сотов снимают восковые крышечки. Распечатанные рамки помещают в кассеты медогонки и начинают медленно вращать рукоятку, постепенно увеличивая быстроту вращения до 80 оборотов в минуту.

Чтобы избежать поломки сотов, первую сторону рамок освобождают от меда не до конца, а частично, после чего поворачивают их второй стороной, выкачивают оттуда мед полностью и затем вторично поворачивают рамки, чтобы закончить выкачку с первой стороны.

Если вместе с сотами в помещение занесены пчелы

В помещение вместе с сотами могут быть занесены и пчелы, что вызывает много неудобств в работе. Выгонять пчел не следует, так как через некоторое время они приведут большое количество своих соплеменниц. Как правило, пчелы садятся на окна, выпускать их нужно перед заходом солнца или, если откачка закончилась раньше, после полной уборки всего помещения, чтобы не осталось запаха меда.

Откачка меда вне помещения (на улице)

Откачку меда на улице нужно проводить только при хорошей погоде, когда пчелы заняты сбором взятка в поле. Место для откачки нужно подыскать такое, чтобы ветер дул в сторону пасеки, а не наоборот. Желательно, чтобы рабочее место отделялось от пасеки лесом, кустарником, зданиями и т.д. Во время откачки меда всю заполненную посуду и рамки следует накрыть мокрым покрывалом, чтобы запах меда не разносился далеко. С этой же целью следует также прикрыть медогонки. Если замечено, что появились пчелы-воровки, работу на время лучше прекратить, и продолжить ее либо рано утром, либо вечером.

Фильтрация и затаривание меда для хранения

Мед процеживают через фильтр в посуду, а спустя несколько дней на его поверхности всплывают все мелкие примеси - воск, мертвые пчелы, сорняки, которые удаляют. Затем мед разливают в чистую тару для постоянного хранения (деревянную, эмалированную, луженую, глиняную или стеклянную посуду).

Деревянную посуду (бочки, кадки) надо предварительно хорошо просушить, прогреть и облить изнутри расплавленным воском или парафином.

Условия и длительность хорошего сохранения меда

Мед нужно хранить в сухом помещении, желательно при температуре до 10°C и относительной влажности воздуха 60% (при такой влажности водность меда не меняется,

если влажность воздуха выше 60%, мед впитывает влагу, а при влажности ниже 60% он отдает свою влагу).

Поскольку мед легко впитывает запахи, в помещении, где он находится, нельзя хранить продукты с резким запахом (сельдь, кислую капусту и т.д.).

При длительном хранении мед не портится благодаря своим бактерицидным свойствам. Бактерии в меде не развиваются не только из-за большой концентрации Сахаров, но и благодаря наличию особых веществ (фитонцидов), которые разрушаются лишь при температуре 120°C. Мед, подогретый до такой температуры, уже теряет свои бактерицидные свойства.

Зрелый мед в сухой среде и в тщательно закрытой посуде хранится неограниченно долго. В египетских пирамидах находили мед трехтысячной давности, практически сохранивший свои качества.

Кристаллизация меда и ее предупреждение

Кристаллизуются в разной степени все мёды, причем скорость этого процесса и форма осадки для разных мёдов неодинакова. Иногда мед кристаллизуется даже в сотах. В любом меде содержатся мельчайшие кристаллики виноградного сахара, которые являются центрами дальнейшей кристаллизации. Эти первичные зародышевые кристаллы и являются первоначалом процесса кристаллизации.

При малом количестве первичных кристаллов они успевают до встречи между собой разрастись, осадка меда получается мелкозернистой. Если же зародышевых кристаллов совсем мало, то они разрастаются свободно, не мешая друг другу, и осадка получается крупнозернистой. Крупинки (сростки) бывают более 0,5 мм в диаметре, хорошо различимы.

Ускорить кристаллизацию меда можно выпариванием из него излишней воды.

При повышении температуры растворимость медовых кристаллов возрастает и при температуре, близкой к 40°C, начинается процесс растворения, или, как иногда говорят, процесс плавления.

Предупредить кристаллизацию можно, если в 1 кг меда добавить 200 г агар-агара (желирующее вещество, сильнее обычного желатина).

Снизить кристаллизацию можно подогреванием меда (но не выше 60°C). Прогретый мед кристаллизуется снова лишь через 2 года.

Литература: Гребенников Е.А. Все о мёде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/>
Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>