

## **Отбор медовых сотов**

Прежде чем отбирать из ульев мед, необходимо позаботиться о создании для пчелиных семей запаса доброкачественных кормов на предстоящий зимне-весенний период. Заготавливать медовые и медоперговые соты лучше в первой половине главного медосбора, так как в большинстве регионов пчелы в период массового цветения основных медоносов собирают мед лучшего качества, наиболее пригодный для зимовки семей.

При наступлении среднего или сильного медосбора, когда контрольный улей показывает 2—3 кг и больше прибыли в день, через каждые 3-4 дня осматривают магазины без подкуривания пчел дымом и устанавливают наполненность сотов медом. Для этого достаточно приподнять холстик или потолочинки и посмотреть сверху на средние и крайние рамки магазина или корпуса. Если все рамки наполнены нектаром, то семье ставят второй магазин или корпус с пустыми сотами снизу первого.

Для откачки надо брать зрелый мед, который в верхней части сота уже запечатан, а из нижних ячеек при встряхивании он не разбрызгивается. Рамки следует отбирать такие, у которых не менее 1/3 ячеек запечатана.

### **Мед зрелый и незрелый, незапечатанный мед**

Мед считается зрелым, если он имеет необходимую густоту и обладает способностью хорошо сохраняться. Содержится зрелый мед в запечатанных сотах, он способен кристаллизоваться, имеет нормальную густоту, не имеет признаков брожения. Удельный вес зрелого меда равен 1,416 при 15°C (воды в таком меде не более 20%).

Незрелый водянистый мед быстро начинает бродить, прокисать и терять свою ценность.

Незрелый мед для испарения излишней влаги до затаривания необходимо выдержать в сухом теплом помещении в открытых отстойниках.

При слабом взятке мед в сотах, даже зрелый, пчелы не всегда запечатывают. Случается, соты частично запечатаны, частично мед незрелый - это означает, что был безвзяточный перерыв.

Откачивать мед можно в том случае, если из сотов с незапечатанными ячейками при повороте в горизонтальное положение и при постукивании по рамке рукой содержимое каплями не вытекает.

### **Различия меда по происхождению и способу добывания**

По происхождению различают: цветочный мед - мед с одного растения или смесь медов с различных медоносных растений (вкус и аромат такой мед приобретает по наибольшему удельному весу с какого-либо растения — липовый, гречишный и т.д.); падевый мед - собранный пчелами с листьев липы, клена, ивы, яблони, дуба и др.

Цвет и вкус меда зависят от того, с какого растения получен нектар. Нектар цветков и падь имеют свой специфический вкус и цвет, обусловленные содержанием эфирных масел и смол. Эти вещества летучи и сохраняются тем дольше, чем герметичнее закрыт мед в сухой посуде и устойчивее поддерживается благоприятная для хранения температура 8-20°C.

Окраска меда бывает всех оттенков - от светло-желтого до коричневого и даже бурого. В рыночной классификации различают светлый, средний, темный. Более точная оценка цвета определяется специальным прибором - колорградером.

Цветочный мед с одного растения называют монофлорным, с многих — полифлорным.

Наиболее распространенные сорта меда:

мед белой акации - белый или бледно-желтый, приятный на вкус, издает тонкий аромат; вересковый - красновато-бурый, студенистой консистенции, приятного вкуса, со специфическим запахом;

гречишный - темный, с красноватым оттенком, своеобразного вкуса и аромата; содержит много белков и минеральных соединений;

мед с донника - белый или светло-янтарный, нежного, но слабого аромата, устойчивого вкуса не имеет; считается первоклассным медом;

кипрейный мед - белый, нежный, со слабым ароматом, без выраженного вкуса;

липовый мед — имеет сильный, резкий и приятный аромат, вкус с чуть заметной горчинкой;

цвет белый или слабо-янтарный;

клеверные мёды, собранные с белого и розового клевера, имеют белый цвет или светло-янтарный, приятный вкус и тонкий аромат.

Кроме этого, узнать, с какого растения собран мед, можно также по пыльцевым зернам, которые в меду сохраняют свою структуру. Однако следует иметь в виду, что в мед может попасть и пыльца, занесенная на нектарник ветром с другого растения, и та, что сложена в ячейки в улье.

Пыльцевые зерна у растений семейства мотыльковых имеют круглую или продолговатую форму, гладкую поверхность с тремя порами, расположенными экваториально; у сложноцветных зерна имеют шипы, бугорки или ребра, а иногда они почти гладкие; у растений семейства бурачниковых пыльцевые зерна гладкие, большей частью с 4—8 экваториально расположенными порами; у губоцветных зерна иногда сетчатые, причем оболочка состоит как бы из 7 сегментов, а в некоторых случаях зерна сдавлены с полюсов; у крестоцветных - зерна сетчато-ячеистые или точечно-ячеистые.

Для приготовления витаминно-лекарственных сортов меда пчелам скармливают вытяжки из лекарственных трав, фруктов, овощей или ягод в сахарном сиропе, из которых они вырабатывают витаминный или лекарственный мед.

По способу добывания различают сотовый и секционный мед, а также центробежный (полученный в результате откачки из сотов на медогонке).

Самый простой способ производства сотового меда - это использование магазинных

надставок с хорошей светлой сушью. Рамки можно ставить не только на шестнадцати - (двенадцати) - рамочные ульи, но и на двухкорпусные и многокорпусные ульи. Лучший вариант - постановка секций - специальных рамок из дерева (липа) или пластмассы размером 105x105 мм, рассчитанных на 400 г меда. В магазинную рамку монтируют по 4 секции, снабженные вощиной.

### **Купажирование медов**

Купажирование - это приготовление смеси нескольких медов. Применяется для получения желаемого вкуса, аромата и цвета меда для создания смеси с нужным содержанием воды, обладающей желаемой ферментативной активностью. Купажировать нужно крайне осторожно, чтобы небольшим количеством плохого меда не испортить большую массу хорошего.

Чаще всего для улучшения вкуса и аромата к клеверному меду прибавляют липовый, к подсолнечному - липовый и т.д.

### **Ядовитый мед**

Мед бывает ядовитым. Пчелы чаще всего его собирают с цветков горных растений - азалии, рододендрона, горного лавра, анд-ромеды, аконита. Ядовит мед и с багульника болотного, бирючины обыкновенной, чемерицы и некоторых других. Нектар и попавшая в него какая-то доля ядовитых пыльцевых зерен для самих пчел не вредны, а для человека очень опасны: 2-3 ложки такого меда вызывают холодный пот, озноб, рвоту, нарушение зрения.

---

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

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