

## Показатели качества меда

При определении натуральности и качества меда специалисты используют органолептические и лабораторные методы.

Органолептический метод применяют для определения цвета, аромата, вкуса и консистенции меда.

Цвет меда определяют визуально при дневном освещении. Мед по цвету подразделяют на следующие группы:

1. Бесцветный (прозрачный, белый) — бело-акациевый, кипрейный, хлопковый, малиновый, бело-клеверный, бело-донниковый.
2. Светло-янтарный (светло-желтый) — липовый, красно-клеверный, желто-донниковый, шалфейный, эспарцетовый, полевой, степной.
3. Янтарный (желтый) — горчичный, подсолнечниковый, тыквенный, огуречный, кориандровый, люцерновый, луговой.
4. Темно-янтарный (темно-желтый) — гречишный, вересковый, каштановый, табачный, лесной.
5. Темный (с различными оттенками) — некоторые падевые мёды, цитрусовый, вишневый и др.

Нужно иметь в виду, что по цвету мед может быть отнесен не к одной, а к двум-трем группам.

Так, мед подсолнечниковый может иметь цвет от светло-желтого до желтого, цитрусовый — от светлого до темно-коричневого и т. д.

По цвету меда можно судить о его ботаническом составе и качестве.

К лучшим сортам относят мед, обладающий светлой окраской. При длительном хранении мед нередко приобретает более темную окраску. Цвет меда не является стабильным признаком, на основании которого можно определять качество этого продукта. На цвет меда могут оказывать влияние многие факторы, которые не снижают его качества. Как известно, мед, собранный с одних и тех же медоносов, может иметь разную окраску. Поэтому он не может быть забракован только по показателю цвета.

Аромат меда. При отсутствии или недостаточной выраженности аромата мед необходимо немного подогреть. Для этого пробу меда (30—40 г) помещают в стеклянный стакан, плотно закрывают крышкой и на водяной бане нагревают при температуре 40—45° С в течение 10 минут, затем снимают крышку и определяют аромат.

При определении качества меда органолептическим методом аромат принято считать наиболее объективным показателем. Он может быть слабым, сильным, нежным, тонким, с приятным и неприятным запахом. Определенные сорта меда (клеверный, ивовый, вересковый и другие) издают запахи цветков, с которых они собраны.

Аромат может служить основанием для выбраковки меда. Обычно бракуется мед, имеющий несвойственный ему запах.

Однако нужно иметь в виду, что некоторые падевые мёды обладают неприятным запахом.

Натуральный цветочный мёд всех сортов имеет сладкий вкус и оказывает раздражающее действие на слизистую оболочку ротовой полости и глотки — ощущается терпкость разной интенсивности. Этими свойствами не обладают искусственно инвертированный сахар, сахарный мёд.

Мёд может обладать разнообразным привкусом. Допускается слабогорький привкус в каштановом, ивовом, табачном и падевом мёдах. При брожении мёда возникает кисловатый и кислый вкус. Неприятный вкус может возникнуть при наличии в цветочном мёде определенного количества пади или других веществ, иногда собираемых пчелами вместе с сахаросодержащими продуктами.

Вкус является объективным показателем при выбраковке мёда. В соответствии со стандартом, мёд должен быть сладким, приятным на вкус, без посторонних привкусов (горький, кислый, карамелизованный, плесневой и др.).

Консистенция (вязкость) мёда. Для ее определения шпатель погружают в мёд, имеющий температуру 20° С, затем его извлекают и оценивают характер стекания мёда. На основании этого признака мёд подразделяют следующим образом:

а) жидкий — на шпателе остается небольшое количество мёда, который стекает мелкими частыми каплями (бело-акациевый, клеверный, кипрейный, а также мёд, содержащий более 20% воды);

б) вязкий — на шпателе остается значительное количество мёда, который стекает крупными, редкими, вытянутыми каплями (большинство сортов цветочного мёда);

в) очень вязкий — на шпателе остается значительное количество мёда, который при стекании образует длинные тяжи (падевый мёд и цветочный в период кристаллизации);

г) плотная консистенция — шпатель погружается в мёд под давлением.

Жидкую или вязкую консистенцию имеет свежееоткаченный мёд. Спустя 1—2 месяца он кристаллизуется и становится более плотной консистенции. При кристаллизации мёда образуется мелкозернистая, крупнозернистая и салообразная масса. Довольно своеобразно протекает кристаллизация в незрелом мёде, содержащем 21—22% воды. В нем образуется два слоя: верхний — более жидкий, и нижний — плотный. Изредка можно наблюдать расслоение зрелого мёда при хранении его в герметически закрытой таре (бидоны, молочники, фляги). Такой мёд после перемешивания допускается к продаже без ограничения.

Чтобы отличить падевый мёд от цветочного или определить примеси падевого мёда в цветочном, применяются качественные реакции.

Сущность качественных проб заключается в том, что падевые вещества выпадают в осадок.

В пробирку наливают 1 мл водного раствора мёда (1: 2), добавляют 10 мл 96%-го этилового спирта и взбалтывают. Цветочный мёд слабо мутнеет; мёд с примесью пади сильно мутнеет и окрашивается в молочно-белый цвет. Чистый падевый мёд мутнеет и дает хлопьевидный осадок. Для постановки реакции нельзя брать меньший объем спирта или другую его концентрацию.

Эта реакция не применяется при исследовании гречишного и верескового мёдов, которые отличаются большим содержанием азотистых веществ, способных давать под действием

спирта муть и осадок.

Нередко на рынках продается мед, который подвергался нагреванию для придания ему жидкой консистенции, для прекращения брожения и при различных фальсификациях. Необходимо иметь в виду, что в меде, подогретом выше 60° С, разрушаются ферменты, в связи с чем снижается его качество, ухудшаются органолептические показатели: мед темнеет, ослабевает аромат, появляется привкус карамели.

К 10 мл водного раствора меда (1 : 2) прибавить 1 мл 1%-го раствора крахмала. Взболтать и выдержать 1 час на водяной бане при температуре 40° С. После охлаждения смеси до комнатной температуры добавить несколько капель раствора Люголя. При отсутствии в меде диастазы жидкость окрасится в синий цвет и, наоборот, при ее наличии жидкость несколько потемнеет, но не будет окрашиваться.

---

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПб, 2005.  
<http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПб"

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