

Определение зрелости меда

Ориентировочное определение зрелости меда проводят при температуре примерно 20 °С путем перемешивания меда ложкой. Ложку поднимают над поверхностью меда, постепенно вращая. Если мед стекает, он считается незрелым, а если «навертывается» на ложку — зрелым.

При) .энижении температуры меда его вязкость увеличивается, а при повышении — уменьшается.

Наиболее точное определение степени зрелости проводится лабораторным исследованием. При этом находят процентное содержание воды и степень кристаллизации. Содержание воды в зрелом меде не должно превышать 18%.

Натуральность и доброкачественность цветочного меда определяется путем проведения ряда лабораторных исследований: определения влажности меда, наличия сухих ве-ше~гв, кислотности, количества инвертированного сахара и сахарозы, ферментной диастазной активности, наличия и ади и фальсификации меда.

Литература: Тарасов Е.Я. Эффективное пчеловодство. Все о домашнем пчеловодстве. - Ростов н/Д.: Издательский дом "Владис", М.: Издательский дом "РИПОЛ Классик", 2007. <http://www.vladisbook.ru/> Издательский дом "Владис", <http://www.ripol.ru/> Издательский дом "РИПОЛ Классик"

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