

## **Определение качества меда по вязкости**

Деревянной лопаточкой или столовой ложкой мед поднимают над поверхностью открытого сосуда с медом и круговыми движениями лопаточку поворачивают несколько раз. Если мед не стекает, а наворачивается на нее, значит он зрелый, хороший. Незрелый мед жидкий и стекает с деревянной лопаточки или ложки. При этом следует учитывать, что при температуре ниже 20 °С вязкость меда увеличивается.

---

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](mailto:mail@grishinmv.ru), <http://www.medoviy.ru>