



Определени  
**МЕТ**  
е качества  
меда

Цель занятия: **Определение  
качества меда наиболее  
доступными методами**



Задачи : изучение

- значения и истории происхождения мёда;
- видов пчелиных продуктов;
- химического состава мёда;
- методы определения качества меда;  
(практическая часть)

# Наиболее доступные методы определения качества меда

1. Исторический метод определения качества меда (по травинке и по молоку);
2. Физико-химический метод;
3. Определение качества меда под микроскопом;



# 1. Определение органолептических показателей меда

Цвет

Вкус

Аромат

Консистенция



## 8. Доказательство антибактериальных свойств мёда и прополиса

В мясной бульон добавим раствор мёда, оставим на 7-10 дней. Если по окончании этого срока мы не будем чувствовать запах разложения органических веществ, то эти продукты пчеловодства обладают бактерицидными свойствами

## 2. Определение механических примесей.

В пробирку отобрали пробу меда, растворили в дистиллированной воде, наблюдали наличие осадка или примесей на поверхности раствора.



### **3. Обнаружение в меде муки или крахмала.**

Для обнаружения в меде муки или крахмала, в пробирку помещают пробу меда, которая заливается дистиллированной водой (1:1). Затем в разбавленный мед добавляется 2-3 капельки йода. Окрашивание смеси в синий цвет свидетельствует о наличии в меде муки или крахмала.

## 4. Определение крахмальной патоки.

Для выявления наличия в меде примеси крахмальной патоки к 5мл раствора меда (1:1) добавили в пробы по 5 капель нашатырного спирта. Если при отстаивании выпадает осадок темного цвета, можно говорить о наличии крахмальной патоки.



## 5. Определение наличия примесей мела.

Для определения примеси мела в каждую пробу добавляли немного уксусной кислоты. Образование газа говорит о наличии мела.



## 6. Обнаружение в меде сахарного сиропа.

Для обнаружения в меде сахарного сиропа, в пробирку помещают 5мл раствора меда (1:1 заливается дистиллированной водой). Затем в разбавленный мед добавляется 5 капель 5-10% раствор **ЛЯПИСА** (нитрата серебра). Появление мути или белого осадка говорит о наличии данной примеси.

А отсутствие осадка свидетельствует о чистоте меда.

## 7. Определение фермента диастазы.

Для определения диастазы в водный раствор меда добавили 1% раствор крахмала, поставили на 1 час на водяную баню с температурой 45С, после охлаждения добавили 1-2 капли настойки йода. Окрашивание раствора в синий цвет указывает на отсутствие в нем диастазы, а следовательно говорит о ненатуральности меда.

## 9. Определение натуральности меда под микроскопом

На предметное стекло нанесли тонкий мазок меда и рассмотрели под микроскопом при малом увеличении. В мазке из натурального пчелиного меда будут видны кристаллы, обычно звездчатой или игольчатой формы, в то время как кристаллы фальсифицированного меда имеют форму крупных глыбок, иногда правильной геометрической формы.

