

«Правильный мед. Как выбрать полезный продукт.»

Миронов Илья  
1"Г"

Мед — это сладкая и тягучая жидкость, подарок от пчел, сделанный самой природой. Сложно найти натуральный продукт, в котором было бы столько полезного. Но, если использовать некачественный мед, то можно нанести вред здоровью.



Я задумался а как можно определить качество меда в домашних условиях.

Мне кажется что эта тема очень важна, особенно осенью и зимой, когда люди часто болеют простудными заболеваниями и мёд им просто необходим.





**Цель моей работы:**

**ОПЫТНЫМ ПУТЕМ ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО**

**МЕДА.**



# МОИ задачи:

1. Изучить состав и свойства меда;
2. Сделать эксперимент на определение качества разных образцов меда;
3. Взять интервью у пчеловода;
4. Создать «Памятку по правильному хранению мёда».

Сладкое «лекарство» содержит большое количество

**витамины: B1, B2, B3, B5, B6 и C**

**кальций**

**магний**

**железо**

**фосфат**

**калий**





# *Польза меда*

```
graph TD; A[Польза меда] --- B[Источник энергии]; A --- C[Источник полезных веществ]; A --- D[Эликсир молодости]; A --- E[Противомикробные свойства];
```

*Источник энергии*

*Источник  
полезных веществ*

*Эликсир молодости*

*Противомикробные  
свойства*

Мёд, в отличии от обычного сахара, не нуждается в долгом процессе переваривания в организме человека. Оказывается, за нас это уже сделали трудолюбивые пчелы. Усваиваясь практически на 100%, мёд даёт организму человека мощный энергетический заряд.

Имейте в виду, у искусственного мёда всех этих полезных свойств нет!





Как же выбрать  
правильный и натуральный  
мёд? Как проверить качество  
мёда?

Чтобы ответить на эти  
вопросы я решил провести  
несколько экспериментов.

Для экспериментов я взял  
два образца мёда. Один – с  
пассики, которую мне удалось  
лично посетить (образец 1).  
Второй – куплен у  
неизвестного продавца  
(образец 2).



1



2



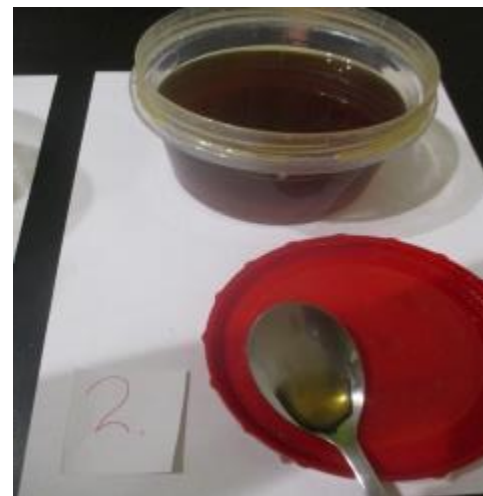
**Внимание!  
Эксперимент!**

## Опыт №1. Оценка по внешним признакам.



Определил цвет.  
Отметил густоту меда.  
Определил запах.  
Попробовал мед на вкус.

Образец 1: вкус приятный,  
жёлтый, густой, с приятным  
ароматом, без постороннего  
запаха, .

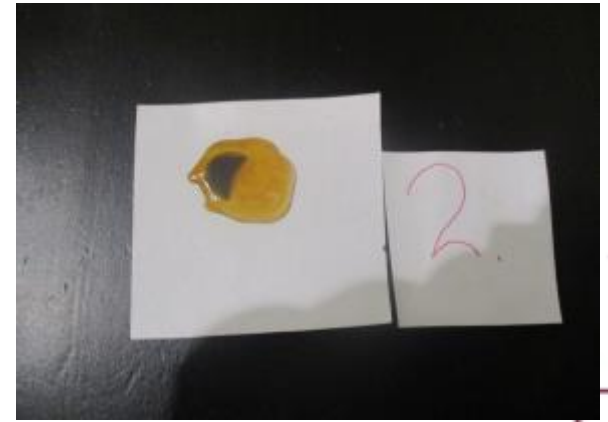
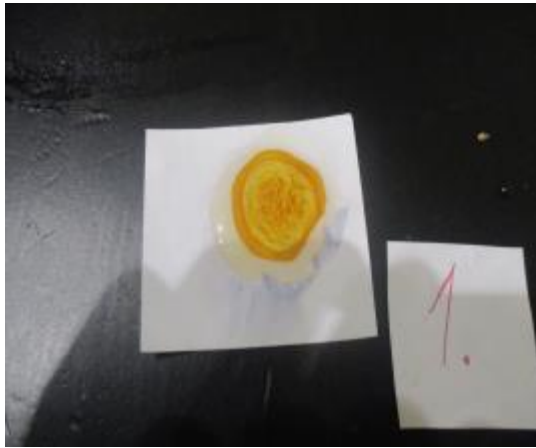


Образец 2: коричневый, жидкий,  
присутствует запах карамели, на вкус  
сладкий, приторный.





## Опыт 2. Определение крахмала или муки.



Слегка  
подогретые  
растворы двух  
образцов мёда  
капнула по 1  
капле йода

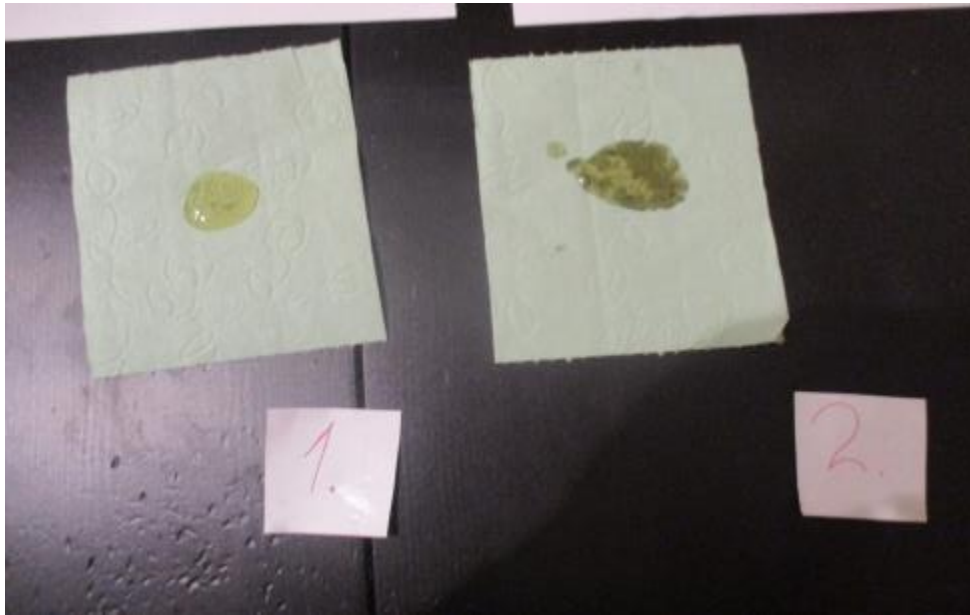
1. Появления синей  
окраски не произошло.



2. Раствор посинел  
(даже почернел).



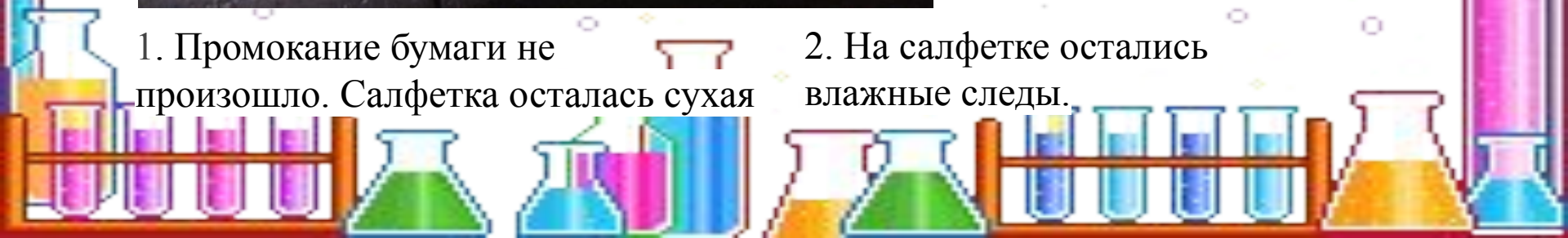
### Опыт 3. Наличие добавленной воды



На 2 листа рыхлой бумаги (салфетка) капнул немного меда каждого образца.

1. Промокание бумаги не произошло. Салфетка осталась сухая

2. На салфетке остались влажные следы.



## Опыт 4. Мёд под микроскопом.



Было взято немного меда каждого образца и поместили его на предметное стекло. Наблюдая под микроскопом, в образце 1 заметили пыльцу. В образце 2 заметны кристаллы сахара в виде крупных частиц.





## **Результаты исследования.**

В ходе своего исследования я выяснил, что:

Проба 1 является натуральным качественным продуктом.

Проба 2 – подделка и употреблять такой мёд в лечебных целях нельзя.

Кроме того, что мед могут подделать, он также может испортиться в результате неправильного хранения.

Чтобы понять, как правильно хранить мед чтобы он максимально сохранил свое качество со временем я задал несколько вопросов пасечнику Анатолию Викторовичу.

Он занимается пчеловодством уже много лет и с удовольствием поделился со мной своим опытом.



## Итогом моего интервью стала вот такая памятка по правильному хранению меда:

1. Мёд боится света, хранить его – в темноте.
2. Мёд боится нагревания, в горячем чае теряет все свои лечебные свойства.
3. Не хранить в холодильнике (влажность).
4. Хранить в закрытой стеклянной банке в сухом и прохладном месте.
5. В пластиковой посуде хранить не больше недели.
6. Мёд быстро впитывает все посторонние запахи (химические, рыбы, квашенной капусты и др.)

Если соблюдать все эти правила – мёд не потеряет своих качеств долгие годы



## **Вывод:**

Исследование показало, что к покупке и хранению меда нужно подходить очень серьезно, если рассчитываешь на его полезные свойства, а не только на сладкий вкус.

**Покупайте только проверенный мёд и будьте здоровы!**

## **Заключение.**

Проделанная работа помогла мне понять, что очень важно уметь определять качество меда.

В заключении мне хотелось бы сказать, что тема работы показалась мне интересной и полезной. Я узнал много нового и интересного о пчелах, о меде, его свойствах и доступными методами смог определить его качество.

спасибо за внимание!!!

