

«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



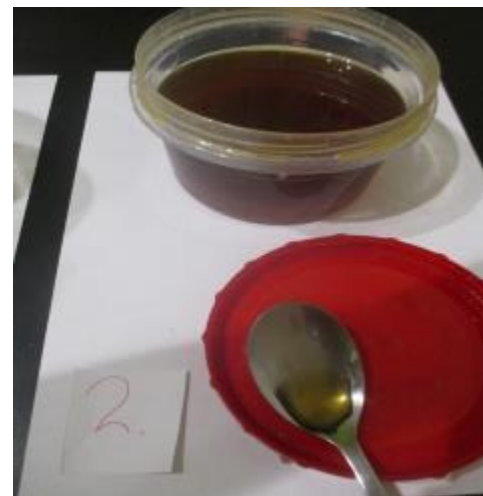
Внимание! Эксперимент!

Опыт №1. Оценка по внешним признакам.



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

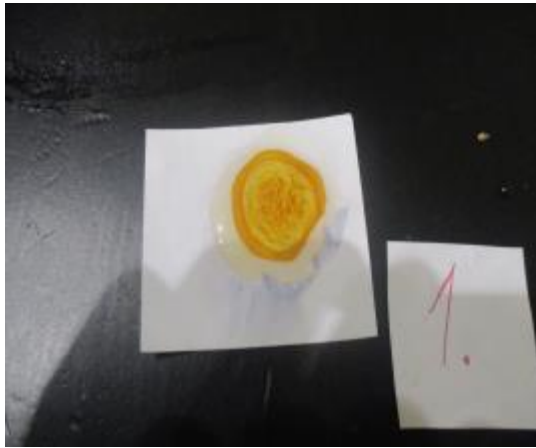
Образец 1: вкус приятный,
жёлтый, густой, с приятным
ароматом, без постороннего
запаха, .



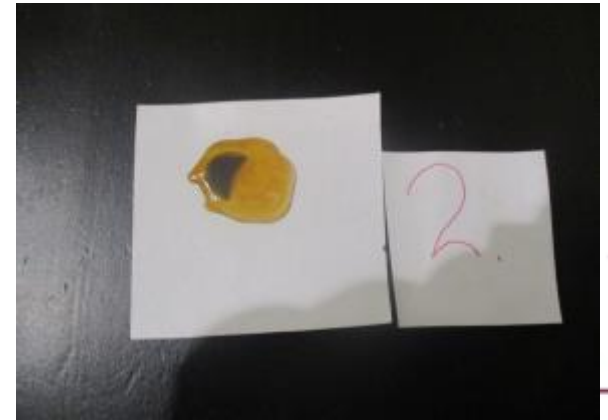
Образец 2: коричневый, жидкий,
присутствует запах карамели, на вкус
сладкий, приторный.



Опыт 2. Определение крахмала или муки.



Слегка
подогретые
растворы двух
образцов мёда
капнула по 1
капле йода



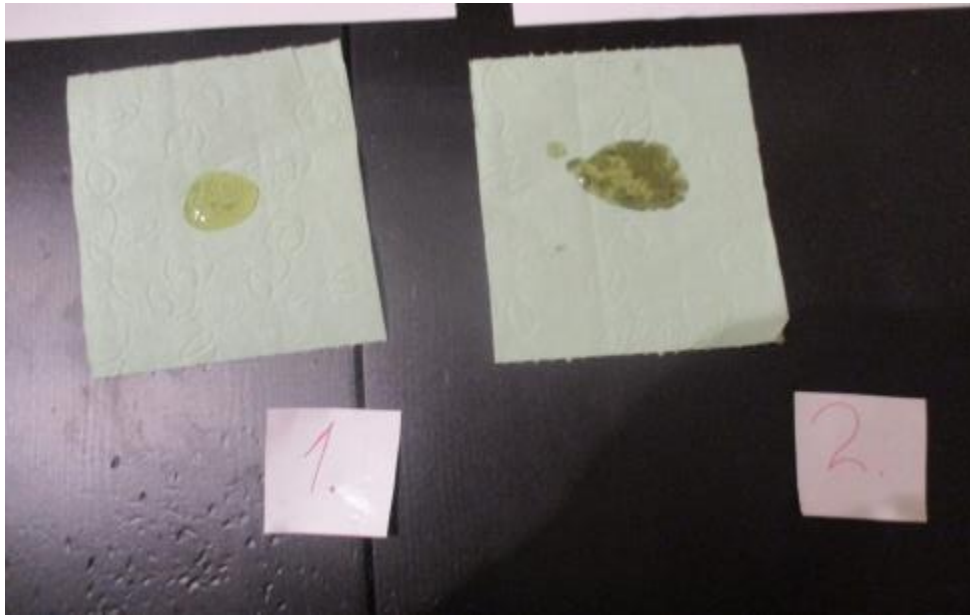
1. Появления синей
окраски не произошло.



2. Раствор посинел
(даже почернел).



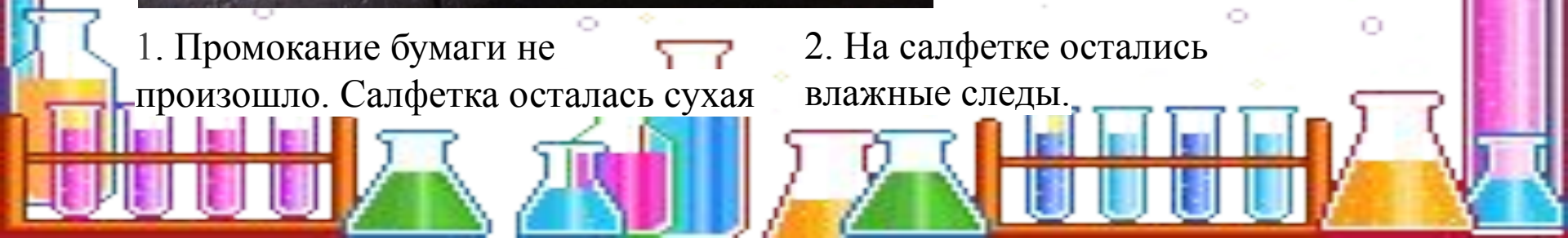
Опыт 3. Наличие добавленной воды



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!!!

