

# Технология продажи мёда

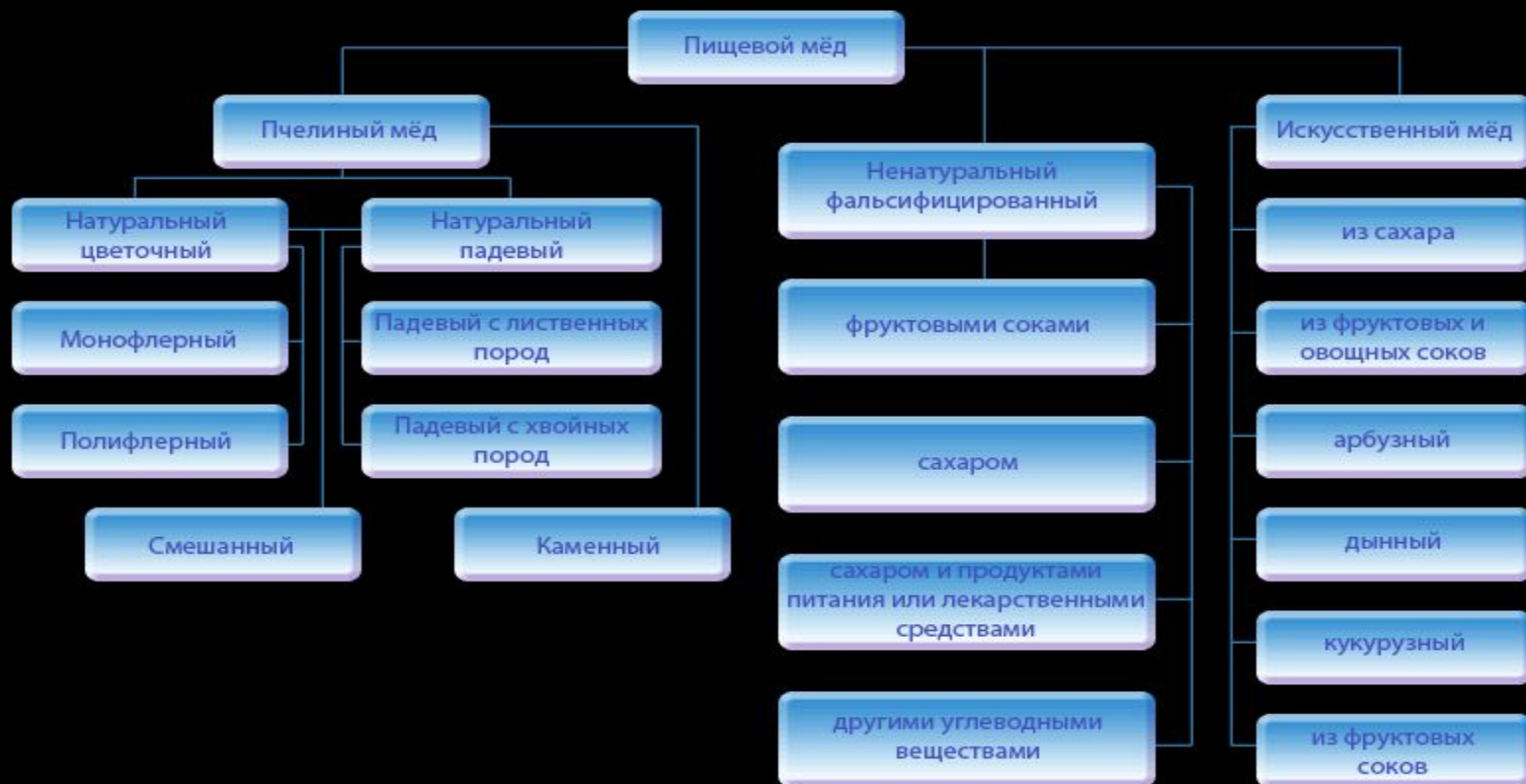


# Не много из истории



# Классификация мёда

## Классификация мёда



# Ассортимент мёда





# Требования к качеству мёда

## Пчелиный труд или промышленный продукт: как отличить натуральный мед

### Натуральный мед

- медовый аромат (исключение: мед с иван-чая)
- вызывает легкое жжение в горле
- не слится
- с естественными примесями (пыльцой, пергой, микрочастицами воска, прополисом)
- с нежной текстурой (при растирании между пальцами впитывается)
- в меру густой (тянется стружкой, образует горку на поверхности)
- без пены

### Поддельный мед

- кисловатый запах или отсутствие запаха
- не вызывает
- слится
- без примесей
- с грубой текстурой (образует комочки)
- жидкий (капает, сразу растекается по поверхности)
- с пеной



## Домашняя лаборатория

В целях получения выгоды производители разводят мед сахарным сиропом и патокой. Для густоты добавляют муку, крахмал, мел, песок и даже древесные опилки.



Поднесите к меду зажженную спичку. Если он качественный, то расплавится и зашипит не сразу.



Разведите мед водой. Натуральный не образует осадка. Если добавить в раствор 2-3 капли йода, он не синее.



Нанесите мед на бумагу. Если вокруг него образуются влажные пятна, он разбавлен.



Опустите в мед кусочек черствого хлеба. Через 8-10 минут он должен остаться таким же твердым, а не размякнуть.



Разведите мед водой, капните 2-3 капли уксусной эссенции. Если раствор вспенится, перед вами фальсификат.



Нагрейте проволоку из нержавеющей стали и опустите в мед. Хороший продукт остается на металле, а не стекает обратно в банку.



# Маркировка, упаковка, хранение мёда



# Подготовка к продаже мёда





# Методы продажи мёда

