

**Презентация:
"Товароведная
характеристика меда"**

Пчелиный мед — очень ценный пищевой продукт, достоинство которого определяется не только наличием большого количества легкоусвояемых углеводов (глюкоза, фруктоза, немного сахарозы), но и физиологически ценных минеральных элементов, ферментов и антимикробных веществ, которые обуславливают его лечебные свойства; ароматических и красящих веществ, витаминов, органических кислот. Мед полностью усваивается организмом. Калорийность 100 г его составляет 308—315 ккал. В России пчеловодство широко распространено в Ставропольском крае, Башкирии, Воронежской, Кировской областях, в Сибири и других регионах.



Сущность процесса образования меда сводится к тому, что нектар сначала в организме пчелы, а затем в сотах претерпевает существенные изменения. В нектар попадают из желез пчелы ферменты, муравьиная кислота; сахароза расщепляется на глюкозу и фруктозу, уменьшается количество влаги и увеличивается вязкость. Созревание меда в сотах длится 7—10 дней.



Кроме употребления в чистом виде мед применяется при изготовлении пряников, варенья, карамельных начинок, вин, напитков.



STOLOVAY.RU

В зависимости от источников сбора (по ботаническому происхождению) различают мед цветочный, падевый и естественную смесь (смешанный).



Цветочным называют мед, полученный из нектара цветов. Характер веществ (особенно ароматических) в нектаре цветов различен. Поэтому и мед получается различным по вкусу, цвету, аромату.



Падевый мед получают в результате переработки пчелами пади и медвяной росы, собираемой с листьев растений. Падь — это сладковатая жидкость, выделяемая тлями и другими насекомыми, питающимися растительными соками. Медвяная роса — это сладкий сок, выступающий на листьях или хвое без участия насекомых.



Смешанный мед — это естественная смесь цветочного и падевого меда. По способу получения различают мед: сотовый — в запечатанных сотах, и мед кусковой, полученный разрезанием сот на куски и представляющий собой смесь кусков запечатанных сот и вытекшего меда; центробежный — отделенный от сот с помощью медогонок. Это основной вид меда, поступающего в торговлю.



Требования к качеству мёда:

По качеству мед на товарные сорта не подразделяют. Доброкачественным считается мед, имеющий естественный, приятный аромат от слабого до сильного, без постороннего запаха. Вкус меда обычно сладкий, приятный. Лучшими по вкусу и аромату считаются такие сорта цветочного меда, как липовый, белоакациевый, эспарцетовый, донниковый, клеверный и др. По консистенции мед может быть жидким или твердым (закристаллизованным). Цвет меда в зависимости от вида медоноса бывает от бесцветного до окрашенного в желтые, коричневые и бурые тона.



Мед должен быть зрелым и содержать не более 21% воды; содержание сахарозы не должно превышать 8%.

Не допускается в продажу мед, забродивший и закисший, с посторонними примесями (пчелами, личинками, воском и т. д.).



Упаковка и хранение мёда:

Мед фасуют в бочки из древесины бука, березы, липы, во фляги из нержавеющей стали, луженной пищевым оловом. Для мелкой расфасовки меда используют тару разной емкости и из различных материалов (стеклянную, жестяную, полимерную и др.).



Хранят мед в чистых сухих помещениях, защищенных от проникновения мух, пчел, муравьев и других насекомых. Созревший и герметично закупоренный мед может сохраняться длительное время, но лечебные и вкусовые свойства снижаются.