

УДК638.16:637.075

І.В. Негай

СНАУ

В.В. Касянчук

СумДУ

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ МОНОФЛОРНОГО МЕДУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Y.M. Rotayenko, V.V. Kasyanchuk

CHARACTERISTICS OF MAIN PARAMETERS OF MONOPHLORE HONEY OF ODESSA REGION

Мед є глобальним товаром з особливо суворими вимогами до його показників якості та безпечності. У Міжнародній комісії по меду Апімондії (ІНС) наукові групи активно працюють над вдосконаленням методів аналізування меду та розробляють нові критерії якості для меду. В той же час, цією Комісією, а також сучасними європейськими вимогами передбачено забезпечення постійного вивчення властивостей різних сортів меду у різних країнах – виробниках цього продукту. Крім того, необхідно також вивчати регіональні особливості меду у кожній країні. Такі характеристики меду необхідні для ефективного здійснення міжнародної торгівлі медом та для оцінки адекватності його класифікації. Так, у кожній Європейській країні розроблено науково обґрунтовані профілі різних сортів меду на основі органолептичних, фізико-хімічних, пилкового аналізу та мікробіологічних даних. Профіль меду залежить від багатьох екологічних факторів та, перш за все, від ботанічного походження меду. З нектару та пилку рослин усі їх компонентами поступають до організму бджіл, а потім у процесі переробки у мед.

Особливо важливі такі характеристики для моно флорних видів меду тому що це допомагає відрізнити їх між собою. У країнах ЄС вимоги до меду визначає Директива 2000/13/ЄС. У цій директиві визначено, що мед який походить від певних квітів або рослин, та відноситься до моно флорного, і якщо при міжнародній торгівлі зазначене на маркуванні конкретне географічне походження, необхідно надавати специфічні критерії якості такого меду. На даний час, достовірність ботанічного походження повинна бути визначена декількома фізико-хімічними показниками, а також сенсорним аналізом та визначенням вмісту пилку.

Метою даної роботи було вивчення основних властивостей основних видів меду, що виробляються в Одеській області як та розробити сучасні їх профілі. Вивчали вміст мінеральних речовин, вологість, рН, кислотність, інвертний цукор, сахарозу, рівень діастазу) ГМФ (гідрооксиметилфурфурол). Вивчали липовий, акацієвий та гречаний мед.

Липовий, акацієвий та гречаний мед відповідно містили у своєму складі у середньому 0,42%; 0,33%; 0,54% мінеральних речовин відповідно. Кислотність даних видів меду була в межах 25,4-27,5 мекв /кг. ГМФ був у межах 2,7 -4,9 мг/ кг. Найбільша кількість ГМФ була виявлена у гречаному меді, а найменша у акацієвому. Інвертовані цукри та сахароза в більшій кількості знаходились також у меді із гречки і становили відповідно 74,2% та 6,1%. Середня діастазна активність становила 8,6 од Готе. Пилковим аналізом було підтверджено походження кожного із видів меду.

Таким чином, враховуючи сучасні вимоги до якості меду та важливість дотримання цих вимог у нашій країні, розробка сучасних профілів якості меду з урахуванням регіональних особливостей відіграє важливу роль для ефективної міжнародної торгівлі медом.