

УДК: 638.162:543.9

Курячанська В. - спеціаліст

Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, Київ

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕДУ

Науковий керівник канд. хім. наук, доцент Прокопенко В.П.

Протягом тисячоліть люди споживали мед, не задумуючись про його якість. Це було пов'язано з тим, що він був єдиним джерелом солодошів і підробити або замінити його було нічим [3]. Проблем з екологічним забрудненням меду теж не було. На превеликий жаль, в останні роки все-таки виникають труднощі з визначенням якості меду, зважаючи на можливе екологічне забруднення [4].

Для оцінки якості бджолиного меду існує понад 40 показників. В нашій країні оцінку якості меду проводять за десятьма параметрами ГОСТу 19792-87 "Мед натуральний". Мед, який надходить у продаж населенню, повинен перевірятись за усіма показниками [2].

Контроль якості і натуральності меду проводять з метою виявлення домішок органічної і фізико-хімічної природи. В домашніх умовах повний аналіз меду зробити важко, тому його якість оцінюють за органоліптичними показниками. Для цього потрібно вміти розрізняти натуральні і фальсифіковані меди, виявляти сорт за кольором, ароматом, смаком і консистенцією. Проте варто знати, що в ряді випадків фальсифікацію меду можна встановити лише за допомогою хімічного аналізу.

Дослідження фізико-хімічного складу меду є надзвичайно важливим, зважаючи на широке застосування продуктів бджільництва. Вони є ефективними засобами лікування багатьох недуг, широко використовуються в кардіології, при шлунково-кишкових захворюваннях [1]. Відома заживляюча дія меду в разі різноманітних ран. Крім того, мед входить до складу косметичних засобів. Смакові якості і харчова цінність меду залежить в першу чергу від його хімічного складу.

Отже, час, коли мед оцінювали лише на смак і вигляд минув, і навіть прості методи аналізу дають широку інформацію про показники якості натурального меду [3].

Ми дослідили зібраний в Миколаївській області травневий, соняшниковий та мед з різнотрав'я на вміст домішок крохмальної, бурякової (цукрової) патоки, желатину і клею, крейди, цукрового піску в медові, визначили вологість і сухий залишок висушуванням, кислотність меду, вміст інвертного цукру, визначили фермент діастази, наявність падевого меду та кількість відновлювальних сахарів до і після інверсії [2].

За результатами проведеного аналізу всі зразки меду відповідають ГОСТу 19792-87, тобто досліджений мед є натуральним.

Список літератури

1. Йориш Н. П. Лікувальні властивості меду та бджолиної отрути, вид. 2 - Київ: Медвидав, 1998. – 122с.
2. Мед натуральний. Держспоживстандарт України / Офіційне видання. – К.: 2007. – 25с.
3. Мельник М. В. Мед і бджільництво в історії України // Український пасічник. - №11. - 1997. - С.27 - 28.
4. Шевчук М. К. Пасіка, бджоли, мед. Пасічник. Ужгород. «Карпати», 2003. – 120с.