

УДК 664

І. Я. Пиріг, викладач вищої категорії

Ю. П. Дмитришин, викладач вищої категорії

Фаховий коледж харчових технологій і торгівлі, Тернопіль, Україна

КРЕМ-МЕД СМАЧНИЙ І КОРИСНИЙ ТРЕНД

I. Pirig; Yu. Dmytryshyn

CREAM-MED IS A TASTY AND USEFUL TREND

Україна — медова країна, ця думка навіть не викликає сумніву. Ми входимо в п'ятірку світових експортерів цього продукту. Проте війна внесла корективи в цю статистику. Частина територій знаходиться зараз під постійними обстрілами, десять ведуться активні бойові дії, десять, на жаль, окупація...Звичайний пасічник в більшості не залишається від цього у виграші, оскільки гуртова ціна меду надзвичайно низька. Тому вважається джек-потом, якщо пощастить продати власний мед на внутрішньому ринку, де ціна значно вища. А якщо ні? Чи є інші варіанти, як додатково заробити.

Мирон Пундор бачить 2 варіанти: перший — перетворити український мед на національний бренд, а другий — виготовляти та продавати продукцію з доданою вартістю.

«Соняшниковий мед має високі оцінки багато де, і у нас можна його зробити національним брендом. До прикладу, можна продавати в баночках по 200 мл. Сьогодні мед на поті коштує 60 грн/л. І ми могли б ту саму баночку продавати за €2, що збільшить дохід пасічника в 2-3 рази. Тут виграли б і переробники, які б мали по 10 чи 20 центів на баночці. Всі б заробляли та інвестували в цілу галузь. Тим більше у всьому світі, на українське зараз мега тренд», — міркує він.

Щодо продукції з доданою вартістю, то тут можна включати власну фантазію. Це можуть бути, як косметичні чи лікувальні засоби, так і питний мед чи крем-мед. [1]

Крем-мед – харчовий продукт, який отримують кремоутворенням (збиванням) натурального меду для профілактики утворення крупних кристалів цукру в меді.

Крем-мед представляє собою пластичну масу з гладкою пастоподібною консистенцією. В процесі збивання цукри, які складають до 80% меду, розбиваються на мілкі кристали, котрі не можуть перетворитися у великі, тим самим збивання меду дозволяє запобігти його кристалізації.

Спосіб отримання пишного медового крему було винайдено у Канаді в 1928 році. А унікальну технологію крем-меду або, як ще його називають, збитий мед, мед-помадка, вимішаний мед розробив і запатентував професор Елтон Дайсі в США у 1935 році.

В Україні крем-мед до 2016 року був майже невідомим, згодом на фестивалях та виставках виробники почали презентувати споживачам свою продукцію. Втім і на сьогоднішній день підприємці наголошують, що продукт не набув широкої упізнаваності серед споживачів.

Продукт створюється поетапно. Спочатку рідкий мед необхідно привести до кремової консистенції. Зробити це можна принаймні двома способами. Іноді появи нового продукту передують збіг обставин.

“Якось у пасічника мед випадково осів дуже дрібними кристалами, утворивши зернисту пасту. Таким чином утворилася кремова закваска для рідкого меду. За звичайних умов рідкий мед осідає хаотично – кристали можуть бути більшими чи

меншими, фракції – пористими або щільними. А якщо ми додамо до нього закваску, то мед осяде такими ж кристалами, що й вона. Відтоді у нас з кожної попередньої партії залишається ця закваска, яку ми додаємо у щойно викачаний рідкий мед. Після цього він настоюється і за кілька місяців ми отримуємо крем” – розповідає Катерина Протопопова, власниця сімейного бізнесу “Екопоселення Семигір’я”.

Валерій Парцехович, директор компанії “Мед з Волині” змішує свіжий рідкий мед із закристалізованим у співвідношенні 9:1.

За словами засновника бренду “Honey city” Віталія Руденка, для приготування такого продукту найкраще підходить соняшниковий мед, оскільки в ньому багато цукру. Тоді як у найдорожчому акацієвому меду його замало, тому він не кремується. Віталій Руденко, як і інші виробники крем-меду, використовує для цього спеціальне обладнання.

“Рідкий мед змішуємо із кристалізованим за температури 14 градусів протягом 5-10 діб. Апарат (кремувалка) запрограмований таким чином, що він 15 хвилин “кремує” і потім годину відпочиває. У цей час з нього виходить усе повітря. Фактично на 5-6 добу можна одержати крем”, – говорить підприємець. Однак для себе у домашніх умовах можна приготувати крем-мед за допомогою підручних засобів. “Я знаю, що люди для цього брали мотор і датчик автозапуску та робили спеціальні вінчики для кремування”, – ділиться Олександр Масленко, власник фірми “Династія меду”. [2]

Основними перевагами крем-меду є: кремоподібна консистенція, котра дозволяє намазувати такий продукт на тост, хліб, фрукти, млинці, додавати до чаю й до кондитерських виробів, не хвилюючись щодо того, що мед може застигнути чи поплисти; все той же корисний вплив на організм, що й у того меду, з якого проводиться виготовлення (підвищує імунітет, гарний антидепресант, усуває різні проблеми здоров’я); можна його робити з різними добавками, що змінюють смак та ще дають додаткову користь – з горіхами, ягодами чи маточним молочком, наприклад.

Якщо у мед-мус додати непотрібні і не корисні компоненти (сиropи, борошно, сухе молоко, жовтки і білки) це дозволить збільшити загальний вихід сурогатного продукту, однак про якість можна забути. А якщо у крем-мед додано хімічні компоненти (загусники, ароматизатори) чи приготовлено не по технології, то це може стати причиною серйозного отруєння.

Тому, щоби уберегтись від усіляких підробок дотримуйтеся простих порад. Перш за все, купувати крем-мед найкраще у провірених і надійних пасічників і постачальників.

Список використаних джерел:

1. <https://kurkul.com/spetsproekty/1301-skilki-medu-vtratit-ukrayinu-cherez-viynuta-yak-bdjolyaram-shukati-dodatkovе-djerelo-dohodu>
2. <https://www.seeds.org.ua/virobnictvo-krem-medu-perspektivna-nisha-rozvitku-ukra%D1%97nskogo-bdzhilnictva/>