

Забарна Інна

к.в.н., асистент кафедри

Подільський державний аграрно-технічний університет

м. Кам'янець-Подільський,

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МЕДІВ РІЗНОГО БОТАНІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Мед, як продукт харчування, цінний вже тим, що є неповторною природною концентрацією найпростіших вуглеводів, доповнених дуже важливими для організму людини речовинами: вітамінами, гормонами, ферментами, мінеральними солями, мікро- та макроелементами тощо.

На відміну від інших галузей сільськогосподарського виробництва, бджільництво відрізняється специфічністю та своєрідністю. Медоносні бджоли самі заготовляють собі кормові запаси і, незалежно від зовнішніх умов, підтримують у своєму гнізді, відбудованому ними ж, певний режим екологічних факторів (температуру, вологість, газовий склад повітря). Вони також різко відрізняються від інших тварин біологічними особливостями розмноження та розвитку [1].

Але, на жаль, успіхи сучасного бджільництва неправильно тлумачаться деякими пасічниками з точки зору матеріально-професійної зацікавленості. Знаючи біологію бджоли, пасічники проводять підгодівлю бджіл цукровим сиропом з метою переробки його в мед. Такий мед не має лікувальних властивостей. Він не містить вітамінів, протимікробних та білкових речовин, органічних кислот та біогенних стимуляторів, бідний на ферменти та мікроелементи [2].

Крім того, в останній час пасічники широко використовують на пасіках антибіотики не тільки для лікування хворих сімей, але і для стимулюючої підгодівлі здорових. Широке і безконтрольне застосування антибіотиків призводить до накопичення їх у меді, викликаючи у людей токсичні явища,

алергічні реакції, утворення стійких форм патогенних і непатогенних бактерій в організмі людини. В цих випадках мед з цінного харчового продукту перетворюється у речовину, шкідливу для здоров'я людини [3].

Тому **метою роботи** було – провести ветеринарно-санітарне дослідження медів різного ботанічного походження, визначення їх органолептичних та фізико-хімічних показників, перевірити досліджувані проби на фальсифікацію медів.

Методи дослідження. Матеріалом для дослідження були моно- та поліфлорні меди, які були закуплені на агропродовольчих ринках, у мережах супермаркетів та у приватних осіб.

Ми визначили органолептичні та фізико-хімічні показники 10 проб меду різних сортів, з різних областей України. Всі проби меду досліджували за стандартними та спеціальними методиками досліджень.

Для проведення лабораторних досліджень відбирали, у скляний чистий сухий посуд, пробу меду, масою 200 г.

З органолептичних показників визначали: колір, смак, аромат та консистенцію; із фізико-хімічних: масову частку води (%), масову частку сахарози (%), діастазне число (од. Готе), масову частку редукованих цукрів (%), вміст гідроксиметилфурфуролу (мг/кг) та якісну реакцію на гідроксиметилфурфурол, а також загальну кислотність (град.), ознаки бродіння, механічні домішки, наявність пилку. Органолептичні та фізико-хімічні показники визначали згідно з ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [4].

З метою виявлення фальсифікації меду оцінювали проби на домішки штучно-інвертованого меду, цукрової та крохмальної меляси, цукрового меду, суміші борошна і крохмалю, желатину, загальну кислотність, наявність мінеральних включень.

Результати роботи. Проби досліджуваних медів за органолептичними та фізико-хімічними показниками, відповідають вимогам чинного ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови». Проба меду липового (№ 6) належить до

вищого гатунку, інші проби досліджуваних медів – до першого гатунку згідно з ДСТУ 4497:2005.

За результатами проведених досліджень встановлено, що найбільша масова частка вологи, порівняно з іншими медами була у пробах гречаного (до 19,6 %) та соняшникового (19,3 %) медів, а найменшою виявилась у пробах липового (16,6 %) та липа+різнотрав'я (15,8 %). Монофлорні меди виявились з більшим вмістом вологи ніж поліфлорні.

Масова частка інвертованих цукрів – найвищою була у медах акацієвому (85,1 %) та поліфлорному акація +різнотрав'я (82,4%), найнижча – у соняшниковому (80,3%). Більший вміст сахарози виявився в медах акацієвих моно- (№ 3), поліфлорних (№ 4, № 5) та поліфлорному липовому (№ 7) коливався в межах 3,8–3,9 %. Найменший вміст сахарози був у пробах липового (2,3 %) та соняшникового (2,5 %) медів.

Серед досліджуваних медів найвижче діастазне число було в пробах гречаного меду від 33,9 од. Готе до 27,9 од. Готе. Проби медів з липи та липа + різнотрав'я мали однакове діастазне число 29,4 од. Готе. Діастазна активність соняшникових медів коливалася в межах 17,9 – 23,8 од. Готе.

У пробах досліджуваних моно- та поліфлорних медів найменша кислотність була в зразках липового меду (№ 8) 2,1 °Т, а найвищою в зразках акацієвого (№ 3) та соняшникового (№ 10) – 3,5 °Т.

Найбільша кількість гідроксиметилфурфуролу в пробах гречаного меду 9,5 – 10,0 мг/кг. Найменший його вміст виявлено в пробах медів з акації – 1,34 мг/кг, акації+різнотрав'я – 1,72 мг/кг, та акації+ липа – 2,3 мг/кг. Механічних домішок, ознак бродіння та фальсифікації в досліджуваних пробах медів було невиявлено.

Висновки: 1. Проби досліджуваних медів за органолептичними та фізико-хімічними показниками, відповідають вимогам чинного ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови».

2. Фізико-хімічні показники меду залежать від медоносу, але якщо мед натуральний, не фальсифікований, то ці показники повинні відповідати вимогам чинного стандарту.

Список використаних джерел

1. Поліщук В. П., Локутова О. А. Біологічні особливості живлення бджіл і збирання квіткового пилку в умовах поліфлорного взятку. Біологія тварин. 2002. Т. 4, №1–2. С. 236–242.
2. Богданов Г. О., Поліщук В. П., Рівіс Й. Ф., Локутова О. А. Жирні кислоти пилку рослин та їх роль в метаболічних процесах і життєдіяльності бджіл. Біологія тварин. Львів, 2003. Т. 2. С. 43–49.
3. Забарна І. В., Якубчак О. М. Аналіз контролю залишків ветеринарних препаратів у продукції тваринного походження в Україні. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Ветеринарна медицина, якість і безпека продукції тваринництва, 2012. Вип. 172. Ч. 1. С. 136–143.
4. ДСТУ 4497:2005: Мед натуральний. Технічні вимоги. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 21 с.