

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МЁДА РАЗЛИЧНОГО БОТАНИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

А.Д. Акуло, 5 курс

Научный руководитель – А.А. Глазев, к.б.н., доцент

Гродненский государственный университет имени Янки Купалы

Мед – это основной продукт пчеловодства на протяжении многих веков. Благодаря трудоёмкости получения меда и стабильному высокому спросу развился феномен его фальсификации. В Республике Беларусь оценку качества подлинного пчелиного меда регламентируют требования ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия», которые идут на мед, собранный и реализуемый частными пчеловодами [2, с.2]. При исследовании пользуются органолептическими, микроскопическими и измерительными методами.

Органолептический анализ мёда является одним из первых и самых простых методов определения качества меда, хотя чаще всего он мало информативен.

Средства измерения, вспомогательные устройства и материалы:

- 1) весы лабораторные;
- 2) шпатель лабораторный;
- 3) водяная баня;
- 4) стакан стеклянный 100 см³.

Цвет меда. Определяли визуально при дневном свете, если мед кристаллизованный, то ставили на водяную баню температуры 40-45°C. Цвет меда варьировался от янтарного до темно-коричневого.

Вкус. Для оценки вкуса меда оптимальной температурой 30°C, поэтому пробу перед исследованием подогрели на водяной бане.

Аромат. Для определения аромата в стеклянный стакан поместили 30 г меда, закрыли крышкой и нагрели на водяной бане при температуре 40-45°C в течение 10 минут. Открыли крышку и органолептически определяют аромат. На основании данного показателя можно судить о качестве и в некоторой степени о ботаническом происхождении меда [1, с. 235]. Аромат мёда служить критерием для браковки мёда (несвойственные ему запахи).

Вязкость. Определяли погружением шпателя в мед, имеющий температуру 20°C, шпатель извлекали и оценивали характер стекания меда.

Признаки брожения мёда. Данный критерий определяется как по внешнему виду, так и по вкусу и запаху.

Для проведения исследований было отобрано 6 образцов меда различного ботанического происхождения: образец №1 - мёд цветочный натуральный (ЧПТУП «МЕДОВЫЙ РАЙ»), образец №2 - мёд цветочный (частная пасека), образец №3 - мёд липавы (УУП «Фарм-компания «Качановский»)), образец №4 – мёд «Липа» (частная пасека), образец №5 – мёд «Вереск» (частная пасека), образец №6 - мёд «Гречиха» (частная пасека).

Проведя исследования в соответствии с правилами органолептических оценок, были получены следующие результаты.

Таблица – Результаты органолептических исследований

№ образца	Показатели				
	Цвет	Вкус	Аромат	Консистенция	Признаки брожения
1	Светло-коричневый	Сладко-терпкий, присутствует горечь, ванильный привкус	Слабый, жжёного сахара	Плотная	Отсутствуют
2	Желтый	Сладкий, терпкий	Естественно-приятный	Вязкая	Отсутствуют
3	Оранжево-желтый	Сладкий, приятный	Яркий цветочный	Вязкая	Отсутствуют
4	Жёлтый	Сладкий, приятный, терпкий	Ароматный, цветочный	Тянущаяся	Отсутствуют
5	Коричнево-янтарный	Сладкий, терпкий, с горчинкой	Ароматный, терпкий	Вязкая	Отсутствуют
6	Коричнево-желтый	Сладкий, приятный	Естественно-приятный	Вязкая	Отсутствуют

Мёда цветочный «Медовый рай» (проба №1) имеет не соответствующий вкус и аромат, что может свидетельствовать как о нарушении и фальсификации, так и о неправильном хранении до реализации. В остальных сортах вкус, аромат, цвет – соответствуют ботанической принадлежности мёда. Признаки брожения отсутствуют во всех образцах. Так же установили, по консистенции меда, что в образцах №2,3,4,5,6 – большое содержание фруктозы, так как продукт более жидкий, чем образец №1 – более густой, что свидетельствует о большом содержании глюкозы.

Список использованных источников

1. Ковалев, В.М. Фармакогнозия с основами биохимии растений / В.М. Ковалев. – Харьков: изд. НФаУ, МТК–книга, 2004.
2. Мед натуральный. Технические условия: ГОСТ 19792–2017. – Введ. 01.01.2019. – Москва: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации: Межгос. технич. комитет по стандартизации МТК 531 «Пчеловодство», 2019. – 11 с.