

Кристалізація меду



Питання, пов'язані із кристалізацією меду, його густотою, дуже цікавлять і виробників, і споживачів. Дивно, але найбільшим попитом користується рідкий мед. Більше того, багато покупців переконані, що якщо він кристалізується (часто використовується неправильний термін «зацукровується»), то це надійна ознака, що бджіл годували цукром або він підмішаний у мед. Насправді ж, саме закристалізований мед найбільше відповідає якостям натурального.

А рідкий мед, що продається через 2-3 місяці після закінчення сезону, повинен викликати підозри — він або піддавався нагріванню, або забродив, або фальсифікований. Дехто вважає, що великі кристали роблять мед грубішим для споживання.

Так, деякі сорти меду, наприклад акацієвий, каштановий, падевий, можуть у принципі залишатися в рідкому стані роками. Інші — луговий, суріпковий, соняшниковий — навпаки, закристалізовуються дуже швидко: від одного тижня до місяця після відкачування.

Закристалізований мед поділяють на грубозернистий (розмір кристалів більше 0,5 мм), дрібнозернистий (0,04-0,5 мм), салоподібний, або крем-мед (не більше 0,04 мм). Із цих видів найбільшою популярністю користується крем-мед, що вирізняється ніжною структурою (кристали не помітні й не відчуються язиком) і легко розмазується ножом.

На швидкість процесу кристалізації впливають багато факторів: вміст глюкози, масова частка води в меді, його склад, наявність центрів кристалізації, температура зберігання. Важливо також, чи перебував мед у стані спокою або перемішувався.

Чим більше в меді глюкози й менша масова частка води, тим швидше він кристалізується! Найбільш сприятлива для цього температура 14-15 °С. Якщо вона нижче 4 °С і вище 27 °С, мед практично не кристалізується.

Центрами кристалізації в меді спочатку є мікроскопічні кристали глюкози, зерна пилку, забруса й т. п. Чим більше їх, тим швидше йде процес, а чим менші розміри центрів, тим дрібніші утворюються кристали, й, отже, структура закристалізованого меду виходить ніжнішою. Перемішування значно прискорює процес, тому що сприяє утворенню нових центрів кристалізації.

Як правило, зрілий мед із масовою часткою води до 18,5 % рівномірно кристалізується на всьому обсязі тари. Незрілий, з підвищеною вологістю — нерівномірно, з розшаруванням і утворенням рідкого «відстою» на поверхні. Тому наявність «відстою» викликає сумнів у зрілості меду.

Але не можна не сказати, що кристалізацією можна управляти й одержувати мед заданої консистенції. Так, швидкість процесу збільшується, якщо підігрітий до 26-28 °С рідкий мед змішують із закристалізованим — «запалом» у співвідношенні 9:1. Для «запалу» використовують продукт із якомога дрібнішими кристалами й одержують крем-мед. Змішаний мед кристалізується протягом 10-15 днів.

Основний недолік такого методу — надмірна твердість медів із низьким вмістом води. Крім того, споживач не може бути впевненим у тому, що мед не був перегрітий і внаслідок цього не втратив свою біологічну цінність.