

Шумування меду

При перегляді краплі меду під мікроскопом у ній помітною є незначна кількість дріжджових грибків, які при певній температурі здатні викликати шумування цукрів, що містяться в ньому. Основним винуватцем шумувань меду є дріжджові грибки з роду *Zygosac-charomyses*. У стільниках вулика, де є досить вологи, не відзначається шумування меду. Це пояснюється тим, що у вулику із бджолами температура досягає 30 °С і більше. При такій температурі дріжджові грибки меду не здатні викликати шумування.

Оптимальна температура для шумування меду 11-19 °С, тому зберігати мед рекомендується при температурі від 5 до 10 °С у сухому провітрюваному приміщенні. Шумування меду можна зупинити, нагріваючи його до 63 °С на паровій ванні протягом 30 хвилин (дріжджі гинуть), але й корисні властивості зникають.