

## Пороки меду

Пороками меду називають його особливості, що знижують якість меду й обмежують його використання.

Пороки меду виникають у результаті його передчасного відкачування, недотримання режимів переробки й правил зберігання меду.

Підвищену вологість має незрілий мед. Потемніння меду спостерігається при надмірному нагріванні меду, зберіганні його в алюмінієвій або бляшаній тарі. Шумування зрілого меду відбувається при порушенні температурного режиму його зберігання, спінювання — при тривалому перемішуванні або багаторазовому переливанні меду з підвищеним вмістом білкових речовин (гречаний, фацелієвий, вересовий, падевий).

Пухкий білий шар на поверхні меду виникає при тривалому зберіганні меду з високим вмістом глюкози. Темна рідина — ознака розшарування меду. Поява сторонніх запахів у меді спостерігається при його спільному зберіганні із продуктами й речовинами, які сильно пахнуть. Забруднення механічними домішками — при поганому очищенні меду під час його відкачування зі стільників. Пороки меду виявляють при оцінці якості меду бджолиного.

Мед, що має ті або інші пороки, не може використовуватися на корм бджолам, через його швидке псування. Уживання такого меду бджолами може викликати в них різні розлади травлення.