

Збереження цінних властивостей меду

Повноцінним медом щодо смаку й поживності є зрілий мед. Зрілість меду — один із головних показників його якості, що характеризує поживні й лікувально-дієтичні властивості, а також придатність до тривалого зберігання.

Як уже говорилося, мед вважається зрілим, якщо він пройшов усі стадії дозрівання й знаходиться в запечатаних чарунках стільників (звідки його потім відкачують). Щоб визначити зрілість меду після його відкачування зі стільників, потрібно опустити в нього ложку при температурі близько $+20^{\circ}\text{C}$ і швидко повертати її. Зрілий мед навертатиметься на ложку, незрілий із неї стече. Зрілий мед має густу консистенцію, містить 18-20 % води й характеризується певним співвідношенням компонентів, що забезпечують його поживні й дієтичні властивості.

Із часом витягнутий із чарунок мед стає твердим, зернистим. Повна, без утворення відстою, кристалізація меду не погіршує його якостей. Більше того, здатність до кристалізації — це одна з ознак, що дозволяє відрізнити натуральний мед від фальсифікованого.

Добре закристалізований мед повинен мати однорідну структуру (показник його зрілості), його можна легко перетворити на рідкий. Для цього посуд із медом слід поставити в каструлю з гарячою водою й підігріти. При нагріванні безпосередньо на вогні мед можна зіпсувати!

Взагалі, підігрівати мед небажано, тому що вже при температурі $35-40^{\circ}\text{C}$ ароматичні речовини помітно вивітрюються, а лікувально-дієтичні властивості меду знижуються.

Однак іноді мед доводиться підігрівати — для його легкого й швидкого очищення від домішок, для запобігання закисанню, якщо мед відкачаний незрілим, тобто з незапечатаних чарунок, для розфасування в дрібну тару й т. д.

Прогрівати мед потрібно при температурі води $60-62^{\circ}\text{C}$ протягом 30 хвилин. Оскільки мед погано проводить тепло, при нагріванні його варто перемішувати.

Охолодження меду також повинно бути швидким.