



Презентация

Проект на тему "Способы
определения качества пчелиного
мёда"



Что такое мёд?

Классификация мёда.

Состав, свойства мёда



Органолептические показатели мёда (цвет, вкус, аромат)



Исследования пчелиного мёда на основе его физических СВОЙСТВ:

вязкость, зрелость, кристаллизация, консистенция, растворимость,



Определение количество влажности с помощью: бумаги, хлеба, электронных весов , ареометра, рефрактометра



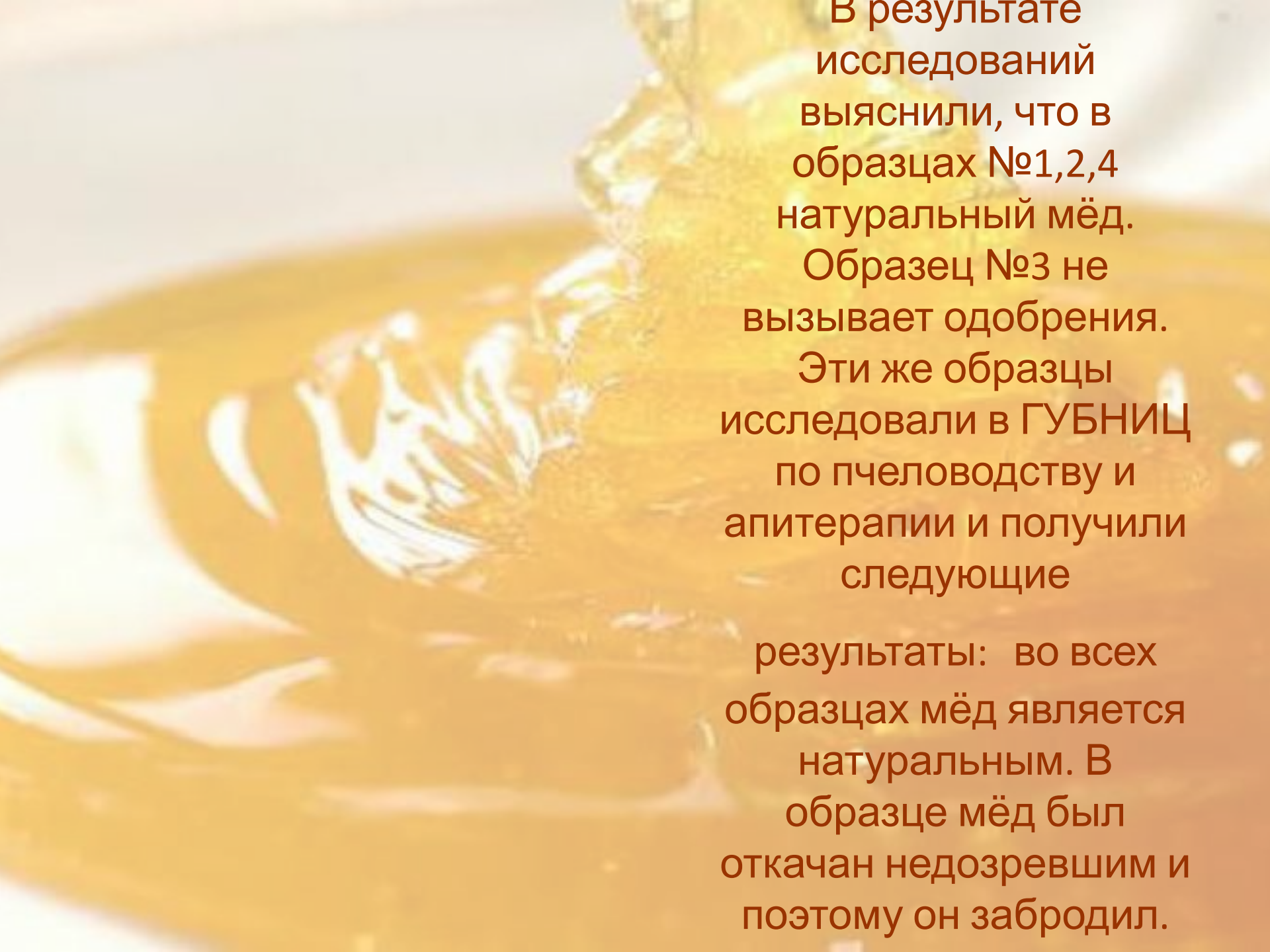
ИССЛЕДОВАНИЯ

Определение кислотности меда, определение сахарного сиропа (реакция на фермент диастазу с помощью крахмала), массовая доля редуцирующих веществ (с помощью красной кровяной соли), Определение примеси искусственно инвертированного сахара (качественная реакция на оксиметилфурфурол) с помощью эфира.



Обнаружение примеси муки, крахмала, желатина, патоки





В результате исследований выяснили, что в образцах №1,2,4 натуральный мёд. Образец №3 не вызывает одобрения. Эти же образцы исследовали в ГУБНИЦ по пчеловодству и апитерапии и получили следующие результаты: во всех образцах мёд является натуральным. В образце мёд был откачан недозревшим и поэтому он забродил.