

Продукция пчеловодства

Мёд



Прополис







Пчелиный яд

Маточное молочко

Перга (пчелиный хлеб)



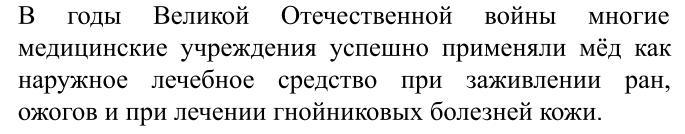






Мёд очень полезен для здоровья.

Мед нормализует работу многих внутренних органов, улучшает состав крови, повышает иммунитет, является мощным источником энергии, предохраняет организм от преждевременного старения.





Мед используют как общеукрепляющее, тонизирующее, восстанавливающее силы средство.

Натуральный мед обладает неповторимыми вкусовыми свойствами. Мед часто используют в косметических препаратах, так как хорошо смягчает кожу, повышает ее тонус, устраняет сухость и шелушение.



Состав мёда

Лечебному эффекту меда способствуют его **богатый состав**: мед содержит сахара, минеральные вещества, микроэлементы, витамины, ферменты, биологически активные вещества, витамины H, K, пантотеновую и фолиевую кислоты, хлор, цинк, алюминий, бор, кремний, хром, литий, никель, свинец, олово, титан, осмий, так необходимые организму.



Мёд

Состав на 100 граммов:



Углеводы - 81 г Белки - 0,8 г Жиры - 0 г

100 граммов = 308,2 калорий

Мёд, в отличии от обычного сахара, не нуждается в долгом процессе переваривания в организме человека. Оказывается, за нас это уже сделали трудолюбивые пчелы. Любому человеку для укрепления общего состояния здоровья не помешают 4-6 чайных ложек мёда в сутки. Спортсменам полезно употреблять медовый «допинг» за 30 минут до на соревнований.

Как выбрать правильный и натуральный мёд, как проверить и определить качество мёда, чтобы действительная бочка пользы, оказалась в нашей ложке мёда? И какой мёд не нужно покупать?

Правильный мёд

Памятка покупателю

Чтобы купить мёд, нужно знать некоторые «хитрости».

Способ 1. Настоящий зрелый мёд быстро **кристаллизуется** (засахаривается).

Качественный мёд должен быть густой, но не слишком. При комнатной температуре он наматывается на ложку, как лента. Фальшивый же мед поведет себя, как клей: будет обильно стекать и капать с палочки вниз, образуя брызги.

Если мёд незрелый, значит он жидкий, содержит много воды, стекает с ложки и быстро закисает.

Если мёд слишком белый, значит это сахарный мёд и пчёлы собирали не пыльцу, а «паслись» на сахарном сиропе.

Если цвет слишком тёмный, а от мёда исходит слабый запах карамели, значит это расплавленный мёд.





Способ 2. Натуральный цветочный мед обладает **приятным запахом**. Фальсифицированный мед запаха не имеет. Исключение составляют некоторые цветочные меда, которые обладают еле уловимым запахом.

Способ 3. У настоящего меда консистенция тонкая нежная. Мед легко растирается между пальцами и впитывается в кожу, чего не скажешь о подделке. У фальсифицированного меда структура грубая, при растирании на пальцах остаются комочки.

Способ 4. Проверьте, добавлена ли в мед **вода.** Для этого на лист низкосортной бумаги, которая хорошо впитывает влагу, капните мед. Если он растечется по бумаге, образуя влажные пятна, или даже просочится сквозь нее — это фальшивый мед.





Способ 5. Если в теплой воде мёд полностью **растворился** — он качественный. Появление осадка указывает на примеси.

Способ 6. Иногда в засахаренный мёд добавляют крахмал. В таком случае можно проверить его на подлинность одной каплей йода — крахмал выдаст себя синим цветом.





Способ 7. Если при добавлении **уксусной эссенции** раствор мёда зашипит, «закипит» — в меде есть мел.

Способ 8. Небольшое количество меда также можно положить на бумажку и **поджечь**: настоящий продукт не горит, а тот, в котором много сахара, будет обугливаться и издавать характерный запах жженого сахара. А мед будет плавиться.

Как правильно хранить мёд.

Оказывается:

- .Мёд боится света, хранить его в темноте.
- .Мёд боится нагревания, в горячем чае теряет все свои лечебные свойства.
 - 3. Не хранить в холодильнике (влажность).
- 4. Хранить в закрытой стеклянной банке в сухом и прохладном месте.
- 5. В пластиковой посуде хранить не больше недели.
- 6. Мёд быстро впитывает все посторонние запахи (химические, рыбы, квашенной капусты и др.)

Если соблюдать все эти правила – мёд не потеряет своих качеств долгие годы.

