



# Бал жинау типтери мен оларды қолдану

Орындаған: 311- топ Қожабекова Ф  
Расол У

## Балды жинау

Бал аралары өте еңбекқор жәндік. Бал жинауда жыл мезгілі, ауа райы, ара ұясының күйі, өсімдік түрі және оның омартаға қашықтығы, шірненің бөліну дәрежесі маңызды рөл атқарады. Бал арасы балға қажетті гүл шірнесі мен тозаңын жинау үшін тынбастан гүлден гүлге қонады. Негізінен бұл істі «жұмысшы» аралар ғана атқарады. Аралар жайылған кездері ондаған шақырымға дейін алаңсыз ұшып кете береді. Және адаспай өз ұяларын тауып қайтады. Барлауға шыққан ара ә дегеннен шырынды гүл мен шүйгінді шөпті іздейді. Тапқан кезде өздеріне тән белгілермен кейінгілерге хабар береді.



Әр ара өзінің «қоржынына» өз салмағының жартысына жететіндей шірне жинай алады. Олар жинаған шірнесін ұядағы жас араларға жеткізеді. Жас аралар шірнені тор көзшелерге салады. Іле қанаттарымен желдетіп, артық ылғалын жояды. Араның сілекей безі шірнедегі қант құрамын өзгертіп, оны балға айналдырады. Көзшелер балға толғаннан кейін ара оны балауыз қақпақшамен жабады. Мұндай бал ұзақ сақталады. Араның бал жинауы өсімдіктердің жаппай гүлдеуіне тұстас келеді, сондықтан әсіресе көктемде жиналған балдың сапасы өте жоғары бағаланады.





**100 г балды жинау үшін араларға бірнеше шақырым ұшуға тура келеді.**

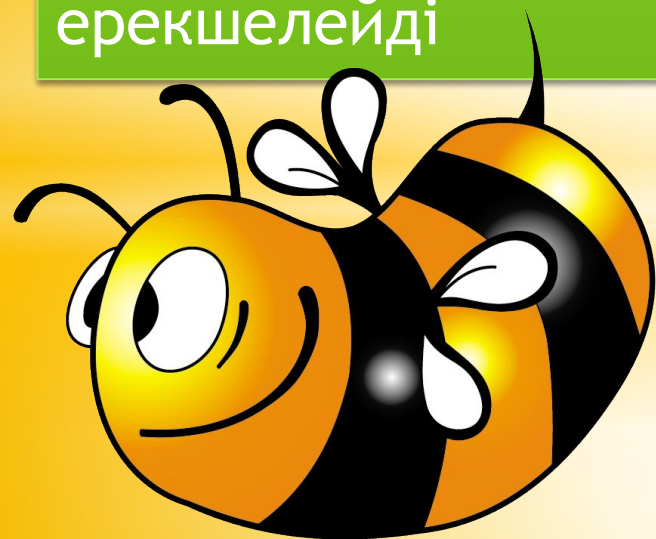
**30 г балды жинауға 200 ара өсімдіктерден балшырындарды жинап 1 күн бойы толассыз еңбек етуі қажет. Дәл сонша ара оны омартаға қабылдап, өндіруі тиіс. Ал дәл осы уақытта аралардың бір бөлігі судың буланбауы үшін ұяны желдетіп отырады екен.**

## Ара балының бөлінуі

Негізінен, ара балы бір шырынды және көп шырынды болып бөлінеді.

Бір шырынды бал - тек өсімдіктердің бір түрінен ғана жиналған шырын. Оны өсімдіктердің түріне қарай - қарақұмық балы, жөке ағашының балы деп, неше түрлі атайды.

Көп шырынды бал - өсімдіктердің бірнеше түрінен жиналған шырын. Оны табиғи бал беретін өңірлерге байланысты дала балы, тау балы, бақ балы деп ерекшелейді



## Табиғи балдың түрлері

Өмірде табиғи балды ажырату оңай емес. Қантты бал араны қант шырынымен қоректендіру арқылы алынады.

Сатушылар оны табиғи балға араластырып сатады. Бұл орайда табиғи, жасанды балды ажыратуға ешқандай анализ көмектеспейді. Жасанды балдың құрамында қант, қант крахмалы, ұн, желім, гипс болады. Оның кейбірін үй жағдайында анықтауға мүмкіндік бар. Ол үшін бір стақан қайнаған су аласыз да оған балды араластырасыз (Бір стақан суға жарты стақан бал). Сол кезде тұнбаның төменгі жағында немесе бетінде механикалық қалдықтар шыға келеді. Ол -балдың құрамында крахмалдың бар екендігінің айғағы.

Гүлдейтін қанша ма өсімдіктер бар болса,  
сонша ма балдың түрлері  
бар.



## Түйебұршақ

Бірінші сортты балға жатады. Ақ немесе ашық-  
янтарь түсті болып келетін хош иісі бар балдың  
бұл түрі глюкозаға бай. Түйебұршақ балы ішек  
ауруларына пайдалы.



**Шайқурай- балы мөлдір жасыл  
сары түсті сұйық бал. Балдың  
бұл түрін әлсіздікке, жараны  
қайтаруға пайдаланылады.**





**Жөке балы жақсы сортқа жатады. Сары жасыл түсті балдың бактерияға қарсы қасиеті бар. Жөке балының тамақ ауруларына пайдасы мол. Сондайақ, тыныштандыратын, ұйқыны жақсартатын қасиеті бар.**



Шабындық жоңышқа балы бірінші сортты балға жатады. Сары қоңыр немесе алтын балды шабындықтағы түрлі гүлдерден алады. Бұл бал арқылы тыныс алу, жүйке, жүрек және ас қорыту жүйесін емдеуге болады.

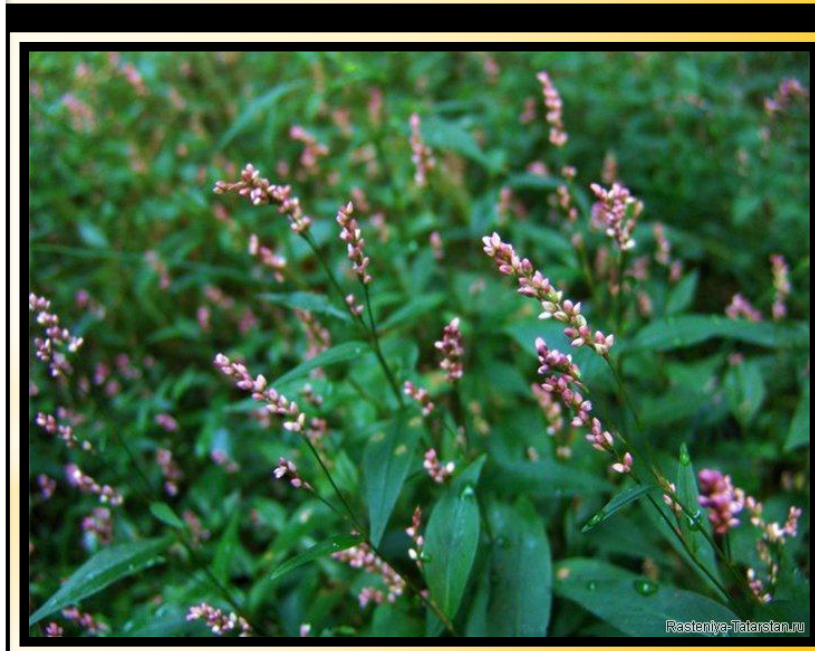


Таңқурай балы ақ түсті болады. Жоғары сортқа жататын балдың бұл түрі суық тигенде тұмаудың алдын алу үшін пайдаланылады.



Қарақұмық балы қою немесе қоңыр түсті болады. Жоғары сортқа жататын бұл балдың ерекше иісі бар.

Қарақұмық балы темірге, магний, мысқа бай болғандықтан, түрлі қан ауруларын емдеуге пайдаланылады. Жүйке жүйесіне де қарақұмық балы бірден -бір ем. Сондай-ақ, тері ауруларын да балдың Осы түрімен емдеуге болады.Гүлдер шірнесін ара балына өңдеген кезде арнайы.



Бездері шығаратын интерфаза ферментінің әсерімен дисахаридтрдің басым

Басым бөлігі глюкоза мен фруктозаға қарапайым қантқа бөлшектенеді. Гүл балында

Глюоза мен фруктозаның мөлшері 75-80 пайыз болады.

Жетілген ара балында су 16-20пайыз жуық. Бал құрамында адам ағзасына оңай сіңірілетін тұз, көмір, фосфор және күкірт қышқылдарының тұздары күйінде оның қалыпты жетілуі үшін минералдық заттар темір, марганец, кальций, магний, натрий, обальт .б қажет. Балда шамалы мөлшерде ферменттер (интерфаза, диастаза, каталаза т.б) мен витаминдер.



Балдың әр сортының өзіне тән ерекше дәмі бар, ал балдағы шамалы мөлшерде кездесетін эфир майы оған айрықша бір хош иіс беріп тұрады. Ара балының бактерицидтік қасиеті бар, ішек қарын ауруларына да емдік қасиеті бар. Бал бараларға да пайдалы. Ара балы тәтті тағамдары, бал сусынының даярлау үшін азық-түлік өнеркәсібінде пайдаланылады. Балды құрғақ, Жақсы желдетілген бөлмеде 5 градустан 10 градусқа дейінгі температурада сақтайды.



## Балдың қолданылуы

Медициналық жағдайда Тағам түрлерін жасауда

Косметологиялық жағдайда

Бал-керемет, бірегей қасиеттерге ие болғандықтан, адамдар оны кеңінен қолданады.

Мысалы, кулинарияда, косметологиялық жағдайда және медицинада.

Кулинарияда қантты балмен алмастырып, түрлі тәтті тағамдар жасауда қолданылады. Түрлі бақылаулар, тәжірбиелер өткізілу барысында, балдың тағам түрінде кеңінен қолданылатыны анықталған. Ол адамның тәбетін ашады, иммунитетін жақсартады. Бал әсіресе балаларға және қарт адамдарға өте пайдалы.



Медицина саласында да балды кеңінен қолданады. Балдың ертіндісін инфекциялық және тұмаумен ауырған кезде тыныс алу жолдарын емдеуде жиі қолданылады. Қазіргі таңда балдың қолданылуы ғылыми медицинада да өз жолын табуда.

Косметологиялық жағдайда да бал өз орнын тапқан. Сұлулық салондарында балдан түрлі маскалар жасалып, кейде массаж жасау кезінде де қолданылады. Құрамында балы бар сусабындар, шаш бояғыш бояулар, түрлі кремдер жақсы қолданысқа ие.





## Қорытынды

Балды пайдасы өте зор .Оның емдік қасиеттеріне байланысты кеңінен қолдануға болады және қолдану керектігін түсіндік. Балдың құрамында адам ағзасына пайдалы барлық химиялық қоспалар бар екенін аңғардық. Балдың өте ертеде алғашқы адамдарға дейін пайда болғанын, ата-бабаларымыз оны тағам ретінде де, емдом ретінде де пайдаланғанын оқып білдік. Біз алдымызға қойған мақсатқа жеттік деп ойлаймыз. Осы тақырып төңірегінде көптеген мағлұматтар ала отыра, өз зерттеу жұмысымызды жүргізіп, көзімізбен көріп, дәлелдеуге тырыстық. Бұл жұмыс бізге қатты ұнады. Осы жұмысымызды келешекте ары қарай жалғастыру жоспарымызда





Назарларыңызға  
рахмет!!!