

Нужен ли меду паспорт?

Прогуливаясь по выставке продуктов пчеловодства, я удивлялась разнообразию на прилавках. Какого только меда нет! И каждый сорт полезен по-своему.

Липовый мед оказывает противовоспалительное, жаропонижающее, отхаркивающее и потогонное действие. Он незаменим при лечении простудных заболеваний, а также при воспалении желудочно-кишечного тракта, заболевании почек и желчного пузыря.

Клеверный мед тоже применяется при лечении легочных и простудных заболеваний и считается хорошим отхаркивающим и потогонным средством.

Акациевый мед славен своими противомикробными свойствами. Рекомендуется также в качестве успокоительного средства при бессоннице и нервных болезнях.

Донниковый мед разжижает кровь, усиливает кровообращение, снимает воспаление внутренних органов. Применяется как мочегонное, отхаркивающее и болеутоляющее средство.

Гречишный мед рекомендуется принимать при анемии, потому что в его составе много железа, а также витаминов и микроэлементов. Поэтому он показан при авитаминозах, для лечения кровоизлияний и улучшения проницаемости капилляров.

Подсолнечный мед обладает уникальной способностью выводить из организма шлаки. Еще его используют при простудах, заболеваниях печени, невралгии, болезнях сердца, атеросклерозе и желудочных коликах.

Полевой мед из разнотравья хорошо успокаивает нервы, помогает при головных болях и бессоннице.

Нужен ли меду паспорт

Автор: admin

09.03.2012 20:10 -

Заинтересовал меня и мед с добавками. По этому вопросу я обратилась за разъяснениями к старому пасечнику.

Оказывается, они с подозрением относятся к таким сортам меда. Зачастую это бывают просто сладкие массы, сдобренные сахарным сиропом или напичканные химией. Получается, цена высокая, а пользы мало.

Значит, нужен все-таки меду паспорт?

Обязательно. Сертификат и справка являются подтверждением того, что данный мед не содержит примесей и имеет допустимую влажность. Об этом захотелось узнать подробнее. Я и не знала, что влажность меда не должна превышать 21%.

Если она больше, значит мед «сырой» и его забрали у пчел, не дождавшись созревания. Такой продукт быстро портится (закисает) и не подлежит никакому хранению.

Еще у пчеловода должно быть ветеринарное заключение о том, что пчелы на его пасеке не больны. Конечно же, больных пчел лечат, и, к сожалению, их лекарства попадают в мед, а мы их употребляем вместе с медом.

Мед я купила в пластиковом контейнере. Его можно не переливать в другую посуду. И все же большинство специалистов считают, что алюминиевая или стеклянная тара самая подходящая.

Пройдет немного времени (2–3 месяца), и мед может загустеть. Этот процесс называется кристаллизацией, он не должен вызывать опасения. Кому нравится употреблять жидкий мед, тот может растопить его на паровой бане, но при температуре не выше 40 градусов. Больше нельзя, потому что полезные свойства меда при сильном нагревании пропадают.

Нужен ли меду паспорт

Автор: admin

09.03.2012 20:10 -

В целом мед – продукт неприхотливый и может храниться при комнатной температуре, но следует избегать попадания на него прямых солнечных лучей.

Однако наряду с высококачественным и правильным медом бывает еще и мед неправильный.

Как его **отличить**?

1. Зачерпните ложкой мед и поднимите повыше, чтобы он стекал струйкой. Даже если поднять ложку на 1,5–2 метра, струя не должна прерываться.

2. Мед, имеющий в составе добавки (крахмал, сахар, мел и др), мутноватый и может иметь осадок.

3. Капните мед на лист бумаги, хорошо впитывающий влагу (например, школьная промокашка). Если он растечется, образуя влажное пятно, значит это неправильный мед.

4. Можно развести немного меда в дистиллированной воде и капнуть туда несколько капель йода (капель пять). Если раствор посинеет, значит в нем крахмал. Если вместо йода капнуть уксусной эссенции, и раствор зашипит, значит, в меде присутствует мел.

5. Возьмите проволоку из нержавеющей стали, раскалите ее на плите, опустите на пару секунд в мед и вытащите. Если на проволоке повиснет клейкая масса, значит у вас подделка. Если же проволока останется чистой – мед натуральный.

Автор - **Варвара Афанасьева**

[Источник](#)