

Автор:
Тимерьянов Тамерлан Салаватович
5 А класс
МАОУ «Гимназия № 93»
г. Уфа, Республика Башкортостан
Научный руководитель:
Тимерьянова Лилия Николаевна
к.п.н., доцент ГАОУ ДПО ИРО РБ
г. Уфа, Республика Башкортостан

Определение качества меда в домашних условиях

Актуальность. Башкирский мёд многие годы считается визитной карточкой Республики Башкортостан. По мнению ученых, настоящий башкирский мёд по своим вкусовым качествам и целебным свойствам, а также составу микроэлементов не имеет аналогов в мире. Ценность и неповторимость башкирского мёда обусловлены уникальностью самой природы Башкортостана. Находясь на естественной границе Восточно-европейской равнины и Сибири, территория республики вобрала в себя богатейший растительный мир европейской части России, Сибири, Алтая, Дальнего Востока и даже тундры. Такое многообразие цветущих медоносных трав (около 300 видов) вряд ли встретишь еще в каком-нибудь уголке нашей страны! Более трети территории Башкортостана покрыто лесами, сосредотачивающими самые обширные в стране площади медоносной растительности.

Цель исследования: определить качество меда в домашних условиях.

Задачи:

1. Ознакомить с историей пчеловодства в мире.
2. Ознакомить с историей пчеловодства в Республике Башкортостан.
3. Описать полезные свойства меда.
4. Определить качество меда в домашних условиях.

Решая первую задачу, мы пришли к следующим выводам.

1. По археологическим данным, пчелы появились на Земле примерно на 50000 - 60000 лет раньше человека.
2. Мировым очагом пчеловодства является Египет. На больших плетеных плотах египтяне перевозили ульи к наиболее медоносным районам в верхнем течении Нила, откуда возвращались домой с большим количеством собранного меда. По всей вероятности, отсюда берет свое начало кочевое пчеловодство.
3. Начало научному пчеловодству положил Аристотель ещё в 384 г.до н.э..
4. В X в., когда создавалось Киевское государство, начинается развитие бортевого пчеловодства.

Решая вторую задачу, мы выяснили, что

Бортничество процветало на территории современного Башкортостана с глубокой древности. Сначала было примитивное бортничество («охота за мёдом» – разорения пчелиных гнезд в естественных дуплах деревьев) и

бортевое пчеловодство (у человека было большое количество бортей, отмеченных родовым знаком - тамгой).

В конце XVIII в. происходили массовые вырубки лесов, что вело к уничтожению бортевых угодий. Люди начали спасать пчел. Вырезали колоды - это толстый обрезок ствола дерева с выдолбленной сердцевиной и в них переносили пчел к своему жилью. Так появились первые колодочные пасеки.

В конце 19 века появились первые учебные заведения по подготовке пчеловодов.

Первая попытка ведения рамочного пчеловодства в Башкирии относится к 60-м годам XIX-го в. Для сохранения бортничества был создан в 1958 г. государственный природный заповедник «Шульганташ».

В 1900 г. слава о башкирском мёде перешагнула границы не только Уфимской губернии, Урала, но и Российского государства. На слайде представлены все награды башкирского меда.

В настоящее время Башкортостан занимает одно из ведущих мест в России по пчеловодству.

Решая третью задачу, мы выяснили, что о полезных свойствах меда люди знали издревле. В меде много витаминов и биологически активных веществ: ферментов, есть глюкоза и фруктоза, органические кислоты — это и определяет полезные свойства меда.

Для решения четвертой задачи мы взяли три пробы меда:

- первая пробы – мед, приобретенный на рынке,
- вторая пробы – мед, приобретенный в магазине,
- третья пробы – мед, купленный у знакомого пчеловода.

Качество меда мы определяли по следующим параметрам.

- ❖ **Цвет – определяли визуально.**
- ❖ **Аромат – определяли с помощью органов осязания.**
- ❖ **Вязкость** – с помощью палочки, которую опустили в мед. Если это настоящий мед, то он тянется вслед за палочкой длинной непрерывной нитью, а когда эта нить прервется, то она целиком опустится, образуя на поверхности меда башенку.
- ❖ **Консистенцию** – определяли, растирая мед между пальцами. Он должен легко впитаться в кожу.
- ❖ **Наличие добавки в мед воды и сахара** - для этого на кусочек обычной тонкой салфетки капнули мед. Если он растечется по бумаге, образуя влажные пятна, или даже просочится сквозь нее – это фальшивый мед.
- ❖ **Наличие добавки в мед крахмала определяли**, добавив к меду капельку йода. Если мед темнел, значит, там присутствует крахмал.
- ❖ **Наличие добавки в мед других примесей** - для этого взяли раскаленную проволочку из нержавейки и опустите ее в мед. Если на ней повиснет клейкая инородная масса – перед вами подделка, если же проволочка останется чистой – мед натуральный. Результаты получились следующие.

В таблице приведены обобщенные данные по трем пробам.

Определение качества меда

Таблица 1

Параметры определения качества меда	Проба 1.	Проба 2.	Проба 3.
Цвет	Светло-желтый; чистый без видимых примесей, прозрачный	Светло-желтый; чистый без видимых примесей, прозрачный	Светло-желтый; чистый без видимых примесей, прозрачный
Аромат	Слабый аромат	Без запаха	Слабый аромат
Вязкость	Обильно стекает и капает с палочки вниз	Стекает и капает с палочки вниз	Тянется вслед за палочкой длинной непрерывной нитью
Консистенция	Мед растирается между пальцами и впитывается в кожу	Структура грубая, при растирании на пальцах остаются комочки.	Мед легко растирается между пальцами и впитывается в кожу
Наличие воды и сахара	Мед растекся по бумаге, образовал влажные пятна	Мед просочился сквозь бумагу	Мед не растекся
Наличие крахмала	Цвет не изменился	Состав посинел	Цвет не изменился
Наличие других примесей	Проволока осталась чистой	Проволока осталась чистой	Проволока осталась чистой

Таким образом, можно сделать следующие выводы.

1. Мед по качеству бывает разный.

2. Первая проба – мед, приобретенный на рынке – светло-желтый; чистый без видимых примесей, прозрачный; со слабым ароматом; жидкий, смешанной консистенцией, с большим содержанием воды.

3. Вторая проба – мед, приобретенный в магазине – светло-желтый; чистый без видимых примесей, прозрачный; без запах; средней вязкостью, грубой консистенцией; присутствует вода и крахмал.

4. Третья проба – мед, купленный у знакомого пчеловода – светло-желтый; чистый без видимых примесей, прозрачный; со слабым ароматом; густой; с нежной консистенцией.

В заключение несколько рекомендаций.

Попробуйте найти “знакомого” пчеловода, хотя бы среди продавцов на рынке. Берите мед только у него. Ваши доверительные отношения уберегут его от подделки, а Вас — от фальсификата.

В целом, все сорта натурального меда практически одинаково очень полезны и нужны в здоровом питании. Разница у разных видов меда более в их разнообразном вкусе и внешнем виде, а польза приблизительно одинакова и всегда превосходна.

Главное - чтобы мед не был фальсифицированным и не был собран в районах с повышенным содержанием токсичных веществ.

Список литературы:

1. Власов В. Н. *Башкортостан – медовый край.* – Уфа, 2007.
2. Маннапов А.Г., Власов В.Н. *Пчеловодство* // *Башкортостан, краткая энциклопедия.* – Уфа, 1996.
3. Нугуманов Р., Ишемгулов А. *Секреты пчеловодства.* – Уфа, 1997.
4. Петров Е. М. *Башкирская бортевая пчела.* – Уфа, 1983.
5. Шакиров Д.Т. *Пчеловодство Башкирии.* – Уфа, 1992.