Ложка ГОСТа в бочке меда

Эксперты узнали всё о качестве этого сладкого лакомства с прилавков Костромы

Огромное число поклонников этого продукта объяснить несложно, ведь мед просто кладезь полезных веществ. А может, всё дело в магии вкуса? Не случайно же с иврита название этого нектара переводится как «имеющий чары». Вот только первым встречным на прилавке медом очаровываться не стоит - здоровье дороже. Тайны этого продукта эксперты раскрыли нам на этой неделе.

По секрету всему свету

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

мед луговой цветочный «Таинство Берендея», Костромская область, деревня Спиридоново, ФПХ Кузьмин С.А. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

мед натуральный разнотравье «Костромской», ООО «Пчеловодство», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

мед натуральный цветочный фасованный ТМ «Медовый край», ООО «Медовый дом», Новгородская область, деревня Мойка. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

мед натуральный цветочный «Прихоперья», ИП Рудобелец В.В., Саратовская область, село Хоперское. Место покупки - универсам «Адмирал», Кострома.

Главный секрет правильного меда специалисты знают как никто другой. И кроется он в консистенции. Незрелый (читай - бесполезный) мед слишком жидкий, причем не тягучий, напоминает больше сироп, а не любимое лакомство Винни-Пуха. Зрелый - полная ему противоположность: зачерпнешь ложкой - при вращении наматывается на нее ленточкой. К счастью, наши образцы эксперты отнесли к последней категории. Два костромских «подопытных» уже полностью закристаллизованные, два «иногородних» - правильно жидкие. К запаху и вкусу - без вопросов: сладкие и приятно пахнущие. В общем, настоящее удовольствие.

Сахар сахару рознь

Все точки над «i» в непростом деле экспертов помогает расставить физико-химический анализ. И начинают его исследователи со сладкого: разбираются с сахарами. Именно они преобладают в общей массе сухих веществ и помогают меду усваиваться в организме человека быстро, без энергетических затрат. Правда, чтобы лакомство пошло во благо, доля редуцирующих сахаров должна превысить 60 процентов. Испытание оказалось нектару под силу. При этом наибольший результат (85,2 процента) - сразу у двух образцов - торговой марки «Прихоперья» и «Царство Берендея».

А вот долю сахарозы ГОСТ ограничил: негоже приличному меду иметь ее избыток в составе. С нормой «не более 5%» согласились все подопытные. Максимальный показатель - 3,9 процента - у меда «Костромской». Как видим, в пределах нормы.

Испытание на закрепление результата - доля влаги. Налили воды чуть больше чем положено, и долго мед храниться не будет точно. И даже, вполне возможно, что забродит. Нашим образцам это не грозит, норму они уважают. Однако, можно сказать, почти на грани (если не почти, то довольно близко) балансирует саратовский мед с результатом 18,4 процента.

Слабонервным... знать

Реакция на ГМФ, или гидроксиметилфурфурол - звучит немного страшновато, правда? Штука на самом деле неприятная. Говоря языком ученых, это продукт химического разрушения сахаров. В продуктах он может появиться, если их нагревали. Особенно опасна большая доза ГМФ: может вызвать судороги или паралич.

Согласно ГОСТу, качественная реакция меда на гидроксиметилфурфурол должна быть отрицательной. Ни один образец нас не подвел: отреагировали по ГОСТу. Признаков брожения у них тоже не обнаружили.

Получается, мед, купленный нами для экспертизы, оказался положительным во всех отношениях. А значит, и отведать такое лакомство не страшно.

Напоминаем: результаты экспертизы касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

ОТЛИЧАЕМ ХОРОШИЙ МЕД ОТ ПОДДЕЛКИ

Маргарита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

- Качество молодого меда можно определить так: опустите ложку в тару с продуктом, зачерпните и поднимите вверх. Настоящий мед тянется долго-долго, стекает ровной струйкой, не разрывается на капли, плавно растекается по поверхности тарелки. Последняя капля стекаемого меда пружинит и подтягивается назад к ложечке, при вращении наматывается на нее. Незрелый мед обычно сразу же стекает, как бы быстро вы не вращали ложку.

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля воды, не более 20%	Признаки брожения, не допускаются	Массовая доля редуцирующих сахаров, не менее 60%	Массовая доля сахарозы, не более 5%	Качественная реакция на ГМФ	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54644-2011
мед луговой цветочный «Таинство Берендея», Костромская область, деревня Спиридоново, ФПХ Кузьмин С.А.	универсам «Лидер», Кострома	15,6	Не выявлены	85,2	3,2	отрицательная	Соответствует требованиям
мед натуральный разнотравье «Костромской», ООО «Пчеловодство», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	14,5	Не выявлены	82,5	3,9	отрицательная	Соответствует требованиям
мед натуральный цветочный фасованный ТМ «Медовый край», ООО «Медовый дом», Новгородская область, деревня Мойка	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	15,4	Не выявлены	80,3	3,2	отрицательная	Соответствует требованиям
мед натуральный цветочный «Прихоперья», ИП Рудобелец В.В., Саратовская область, село Хоперское	универсам «Адмирал», Кострома	18,4	Не выявлены	85,2	3,2	Отрицательная	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Доверяют ли меду с прилавков Костромы сами горожане? Или предпочитают покупать его у знакомых пасечников? Этим вопросом корреспонденты «СП»-Экспертизы» задались на этой неделе. И вот что узнали из первых уст.

Анастасия:

- Мед очень люблю, особенно с блинчиками часто ем. Но никогда не приходилось брать его в магазине. Всегда беру натуральный, у родственников, сомнения в качестве никогда не появлялись.

Анна:

- Часто покупаем цветочный мед, потому что нравится его вкус и аромат. Выбираем, конечно, внимательно. Смотрю обязательно на консистенцию, состав. Это не такой дешевый и простой продукт, чтобы отнестись к его покупке с пренебрежением.

Юлия:

- Беру мед у знакомых, потому что, если честно, магазинному продукту не очень доверяю. Обычно выбираю «разнотравье». Он, на мой взгляд, самый насыщенный по составу.

Юлия Николаевна:

- Мед - очень полезный продукт, особенно в зимнюю пору. Без него, конечно, не обходимся. Но не покупаем в торговых сетях, у знакомых берем. Только в таком случае уверены в его лечебных свойствах.

Елена:

- Знаете, один раз мне попался некачественный мед. Обычно он долго хранится, а тут «забурлил» через пару месяцев. Поэтому стараюсь брать у знакомых пасечников, кому доверяю.

Фото Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»
Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»