

Медок не «ОК»?

Эксперты оценили качество меда, продающегося в Костроме

Признаемся честно, этот сладкий дар пчел в нашей профильной рубрике гость не частый. Но тем не менее обойти вниманием именно мед мы не могли. Во-первых, потому что на прилавках Костромы - как в магазинах, так и на специализированных ярмарках - его множество. А во-вторых, потому что его любят потребители. И, конечно, используют как лекарство. Какому же меду можно доверять? Разберемся вместе с «СП» - Экспертизой.

Сладко и гладко?

Итак, в Костромской областной ветеринарной лаборатории и в аналитическом центре «Аспис» проверены следующие образцы меда: медакациевый. Место отбора проб: ТЦ «Манго», Кострома (производитель неизвестен); мед липовый. Место отбора проб: ТЦ «Манго», Кострома (производитель неизвестен); мед лавандовый. Место отбора проб: ОГБУК «Областной дом народного творчества», «Ярмарка», Кострома (производство: Волгоградская область); мед цветочный. Место отбора проб: Костромская область, Красносельский район.

Как мы видим, образцы приобретены совершенно в разных местах. Первые два «подопытных» куплены в рамках проекта «Народный контроль», два остальных - по инициативе специалистов. В любом случае продавцы утверждали, что их мед самый лучший, полезный и вкусный. Однако доверим оценку экспертам.

Сперва они проверили внешний вид нашего меда. 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. Допускается, однако, и кристаллизация меда. К счастью, все образцы испытания проходят. Где-



то мед более плотный, где-то частично с кристаллами. Но в целом нормам соответствуют. К запаху и вкусу тоже без вопросов: сладкие и приятно пахнущие. В общем, настоящее удовольствие. Но это только на первый взгляд.

Как в воду глядели

Полностью дать ответы может только физико-химический анализ. Отметим сразу, что один из образцов проходил проверку не в Костроме. Речь идет о лавандовом меде, купленном на ярмарке в Областном доме народного творчества. Данный «экспонат» по заказу управления ветеринарии Костромской области изучали в аналитическом центре «Аспис», что в Московской области. Главная цель такого исследования - пыльцевой состав и состав сахаров. Поэтому «подопытный» несколько выбивается из общего списка. И о нем мы расскажем отдельно.

Что касается остальных трех образцов, то изучение начали с количества сахаров. 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 процен-

тов. Скажем так, испытываемые барьер перескочили. Красносельский мед похвастался самым высоким показателем - 90. Остальные два равны: 81,2 процента.

Затем эксперты проверили количество влаги в наших образцах. Много воды в меде - плохо. Он и забродить может, и храниться будет не очень долго. ГОСТ требует - не более 20 процентов влаги. Нашим образцам это не грозит, норму они уважают. Причем все дружно. Менее влажным признан мед из Красного-на-Волге - 16,2 процента.

Пыльца в глаза?

Сразу скажем, что самым разочаровывающим оказался для нас анализ пыльцы. Ведь все образцы, кроме меда цветочного, имели вполне четкие названия: акациевый, липовый, лавандовый. Что значит: пыльца именно этих растений должна присутствовать в составе, причем не менее 30 процентов. Но, увы, микроскопический анализ показал обратное. В акациевом меде - пыльца клевера и сурепки, в липовом - подсолнечника и кукурузы. А в лавандовом, который проверяли в Подмоскovie, вообще целый набор. Кроме, соответственно, лаванды...

К тому же мед акациевый

отличился со знаком «минус» еще в одной проверке - уровень pH (говоря проще, кислотность) должен быть в пределах 4,2 - 6,9 процента. В случае же с нашим образцом показатель равен 3,8. Возможно, это случилось из-за нарушений условий хранения, как говорят эксперты.

Но больше всего удивил экспертов мед с ярмарки. Его в аналитическом центре «Аспис» проверили особенно тщательно. Кроме прокола с пылью, образец не соответствует требованиям нормативной документации по суммарному содержанию фруктозы и глюкозы, отношению массовых долей фруктозы к глюкозе, массовой доле пролина, диастазному числу.

Выводы, безусловно, каждый сделает сам. Но эксперты советуют: спрашивайте у продавцов сертификаты соответствия, ветеринарно-сопроводительные документы. Если их не окажется, это уже первый звонок к тому, чтобы отказаться от такой покупки. Эксперты напоминают: не приобретайте мед у непроверенных продавцов.

Напоминаем: результаты касаются образцов, представленных в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

ВКУС НАРОДА

«Мишки очень любят мед...» - помните песню Винни Пуха? Оказывается, мед любят практически все. Только, действительно, это очень странный предмет. А особенно, качественный продукт. Как выбрать хороший, вкусный, полезный мед? Об этом мы спросили костромичей.

Наталья:

- Знаю, что на различных ярмарках, одиночных точках продаж встречается некачественный мед. Поэтому никогда там не покупаю. Беру сразу и много меда у своих знакомых. У них есть пасека, потому в натуральности и качестве не сомневаюсь.



Анна:

- Как выбрать хороший мед, мне кажется, точно не знает никто. Я оцениваю вкус, смотрю, прозрачный ли мед сам по себе. Вроде пока плохого не попадалось.



Ирина Владимировна:

- Совсем недавно купила себе пару баночек меда. Увидела объявление, пришла на ярмарку, взяла липовый и гречишный. Выбирать я особо не умею, но вроде бы вкусные оба.



Елена:

- Для себя давно решила - брать только у знакомых. У них своя пасека, доверяю их профессионализму. Мед у меня всегда есть в запасе.



Ольга:

- У моей мамы в Волгограде есть пасека. Привожу оттуда. Если же приходится брать здесь, то смотрю на упаковку. Чем меньше на ней полиграфии, рекламы и прочего - тем лучше мед. Потому что производитель больше уделит внимания продукту, а не «обертке», мне так кажется.



Фото Полины ТИХОВОЙ



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место отбора проб образцов	Массовая доля воды, не более 20%	Признаки брожения, не допускаются	Массовая доля редуцирующих сахаров, не менее 65%	Пыльцевой анализ	Соответствие требованиям ГОСТ
Мед акациевый	ТЦ «Манго», г. Кострома	18,4	Не обнаружены	81,2	Пыльца клевера белого, пыльца клевера розового, пыльца сурепки	Представленный образец по пыльцевому составу и pH не соответствует заявленному
Мед липовый	ТЦ «Манго», г. Кострома	18,2	Не обнаружены	81,2	Пыльца подсолнечника, пыльца кукурузы	Представленный образец по пыльцевому составу не соответствует заявленному
Мед цветочный	Костромская область, Красносельский район	16,2	Не обнаружены	90,0	-	Соответствует
Мед лавандовый	ОГБУК «Областной дом народного творчества», «Ярмарка», г. Кострома	17,4	-	Массовая доля фруктозы: менее 30,0 Массовая доля глюкозы: 27,69 (Норма: в сумме более 60)	Подсолнечник 47 ± 10 %. Присутствуют пыльцевые зерна других растений семейства астровые (бодяк, василек (различные виды), осот, полынь и др.), ивы (белой и козьей), синяка, липы, различных растений семейства крестоцветные (рапс, свербига и др.), эспарцета, фацелии, подорожника, клевера (различные виды), кориандра, гречи, мальвы и др. растений. Из растений семейства губоцветные присутствуют пыльцевые зерна шалфея. Пыльцевые зерна лаванды не обнаружены.	Представленный на испытание образец не соответствует требованиям нормативной документации по суммарному содержанию фруктозы и глюкозы, отношению массовых долей фруктозы к глюкозе, массовой доле пролина, диастазному числу. Кроме того, образец не соответствует заявленному ботаническому происхождению: пыльцевые зерна лаванды не обнаружены.