

В.В. Тихомиров

МЕД И ВСЕ ПРОДУКТЫ ПЧЕЛОВОДСТВА

КАК ВЫБРАТЬ И КАК ХРАНИТЬ



Издательство АСТ
Москва

УДК 638(03)
ББК 46.91я2
Т46

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Тихомиров, Вадим Витальевич.

Т46 Мед и все продукты пчеловодства. Как выбрать и как хранить / В.В. Тихомиров. – Москва : Издательство АСТ, 2016. – 96 с. – (Карманный атлас-определитель).

ISBN 978-5-17-099926-2

Вы уже покупали облепиховый мед? А эвкалиптовый? Тогда книга, которую вы держите в руках, вам просто необходима. В первую очередь для того, чтобы выяснить наконец, есть ли вообще среди содержимого тех баночек, что выстроились в ряд в вашем шкафу после посещения очередной ярмарки, настоящий мед. Ну и конечно, вам понадобятся советы, как избежать новых ошибок при покупке этого уникального природного продукта, которые вам даст известный в нашей стране автор с – пчеловод Вадим Тихомиров.

УДК 638(03)
ББК 46.91я2

ISBN 978-5-17-099926-2

© Тихомиров В.В., 2016
© ООО «Издательство АСТ», 2016

ПРЕДИСЛОВИЕ-ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Мед любят миллионы людей по всему миру. Россияне не являются исключением. Более того, наши соотечественники разбираются в нем лучше, чем многие другие народы. А как иначе! Ведь на территории России произрастает самое большое количество медоносов — растений, выделяющих при цветении сладкий нектар. По данным ученых, их более тысячи, но дающих достаточно нектара — лишь пара сотен. А наиболее важных, с точки зрения продуктивного пчеловодства, и того меньше — несколько десятков. Но и этого достаточно, чтобы сделать рынок меда в России удивительно разнообразным и неповторимым.

К сожалению, этим пользуются и те, для кого мед стал средством банальной наживы. Каких только «сортов» вы не увидите на прилавках магазинов и ярмарок меда! Чего только не понапишут на этикетках и не понараскажут при личном контакте продавцы, чтобы удовлетворить «изысканный» вкус покупателя. Хотите «облепиховый»? Будет облепиховый. Нужен чисто клубничный? Да не вопрос! Мед ореховый? Вот он, как раз для вас и припасали! Одна моя знакомая принесла с рынка «мед из еловых шишечек», хвасталась покупкой и была счастлива! Что тут скажешь?! Беда!

Так как мед в России был испокон веку доступен и бедному и богатому, казалось бы, в нас на генетическом уровне должно сохраниться умение разбираться в сортах меда, а также отличать качественный продукт от балованного. Но нет. Современный человек, особенно горожане, начисто позабыл вековую информацию о, пожалуй, главном и старом как мир лакомстве — меде.



А засилье фальсификата в последнее время заставляет покупателя всегда быть настороже. Разумеется, окончатель-

ное заключение о качестве меда — наличии в нем примесей и его натуральности — может дать лишь специальная лаборатория. Но есть и простые способы, которые помогут покупателям в домашних условиях отсеять некоторые сомнения в качестве купленного ими меда. О них мы и расскажем в этой книге.

Читатели также научатся разбираться в видах меда и уже не попадутся на рекламные уловки недобросовестных продавцов-пчеловодов. Только хорошо информированный человек в состоянии лишиться жулика прибыли. А если хотя бы каждый второй покупатель сможет отличить фальсификат от настоящего меда и его продуктов, возможно, «балованный» мед наконец-то исчезнет с прилавков, а поход на ярмарку меда перестанет быть русской рулеткой.



Желаем вам приятного и, самое главное, полезного прочтения! Тем более что автор постарался не перегружать текст излишней информацией, отразив в книге лишь только то, что действительно требуется знать

о меде и продуктах пчеловодства, отправляясь за полезной и, увы, недешевой покупкой.

ГЛАВНОЕ О МЕДЕ

ПРЕВРАЩЕНИЕ НЕКТАРА

Друзья мои, пора нам с вами разобраться, что же такое пчелиный мед, из чего его делают и как! Поэтому начнем.

Во-первых, запомним, что мед это сладкое, сиропообразное вещество, по крайней мере, так его характеризуют учебники.

Во-вторых, следует узнать, пчелиный мед это не просто бывший нектар, лишенный с помощью пчел влаги. Чтобы превратить сладкий сок цветков деревьев и растений или, на худой конец, пади (о том, что это такое, я расскажу чуть позже) в привычный и любимый нами продукт, пчелам необходимо хорошенько поработать в поисках медоносов, извлечению и доставке нектара в улей, транспортировке его к ячейкам, складированию и консервации. И за исключением первого и последнего этапов, пчелы во время этого «производственного конвейера» непрерывно переваривают нектар в своем зобике — полости, опутанной сетью кровеносных сосудов и железами внутренней секреции, — насыщая его важными ферментами, в частности инвертазой, без которых нектар так бы и остался нектаром.

...Фу, скажут некоторые, это что же получается, мед, который мы любим, это всего лишь отрывка пчелы? Ничего подобного, успокоим мы, наиболее мнительных и брезгливых. Здесь процесс намного интереснее и сложнее. У пчел, имеется два желудка: один — для своего собственного питания, второй — для наполнения нектаром «про запас». Как раз в нем-то пчелы и доставляют нектар в улей.

Чтобы его наполнить пчелке требуется облететь от 1000 до 1500 цветков, и не просто облететь, но и собрать с них нектар. Кстати, по сведению некоторых источников, из нектара, что соберет пчела за всю свою недолгую жизнь, можно сделать всего

лишь один грамм меда. Немного, честно говоря! Поэтому в следующий раз задумайтесь, собравшись безжалостно смахнуть тряпкой со стола пролитую капельку меда, сколько трудов в нее было вложено.

Итак, взрослая полевая пчела, та, которая занята доставкой нектара, прилетает в улей, где ее встречают рабочие, более молодые, пчелы. От их слаженной работы и будет зависеть, каким станет будущий мед. А пока они принимают нектар и в течение некоторого времени пережевывают его, как коровы пережевывают жвачку. Что при этом происходит? Ферменты пчелиной слюны медленно, но уверенно расщепляют сложные сахара нектара на более простые. В итоге он становится легко усвояемым и предохраняется от порчи бактериями. В этом, отнюдь не сиюминутном, процессе принимают участие не одна, не две, а сотни пчел. Передаваемый от одной пчелы к другой нектар за 8—10 дней превращается в мед, при этом он значительно обогащается декстринами, увеличивающими его плотность, и усиливает свои бактерицидные свойства. Но и это не все. Нектар нужно «подсушить», и для этого пчелы его все время активно вентилируют своими крылышками. При скорости 26 400 взмахов в минуту они создают первоклассную циркуляцию воздуха в улье. В нектаре может быть от 40 до 75% воды, в готовом меде всего лишь 18—20%.

Вот так собранный нектар постепенно превращается в мед, который в итоге запечатывают восковыми крышечками в шестигранных сотах.

За хороший сезон пчелиная семья способна собрать до 150 кг меда.

В-третьих, категорически нельзя считать натуральным «сахарный» мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом, который сплошь и рядом используется для фальсификации натурального меда.

Итак, собранный и переработанный пчелами нектар и есть натуральный мед.

ВИДЫ МЕДА

Мед бывает **цветочный** и **падевый**

Цветочный, в свою очередь, делится на **монофлорный** (если собран преимущественно из нектара одного растения) или **полифлорный** (если смешан нектар нескольких растений).

В зависимости от места сбора нектара — **лесным, луговым, полевым, горным** и т.д.



По технологическому способу получения он делится на несколько видов.

— **Центробежный**, т.е. откачанный с помощью медогонки.

— **Самотечный**, если он самостоятельно вытек из сотов.

— **Битый**, т.е. полученный в результате прессования сот.

— **Топленый** (капанец), вытекший под воздействием высоких температур. В старину это делали в хорошо натопленных банях, в теплых русских печах.

СОСТАВ МЕДА

Одни источники сообщают, что в нем содержится ни много ни мало — более 300 химических и зольных веществ. Другие — идут дальше, уверяя, что в меде зафиксировано их более 500. Кто считал? Как? Когда? Об этом источники умалчивают.

Как ни крути, обе цифры внушают большое уважение к этому продукту. В нем есть углеводы, прежде всего глюкоза (38—40%), фруктоза (32—35%) и немного (2—3%) сахарозы. Есть незаменимые аминокислоты, ферменты, разнообразные органические кислоты, немного витаминов. Только аромат связан с наличием более 120 химических веществ. В меде со-



держатся микроскопические зерна пыльцы, гормональные вещества растений и гормоны медоносных пчел. В нем найдены биологически активные соединения, повышающие прочность и эластичность стенок кровеносных капилляров и обладающие противовоспалительным и противоатеросклеротическим воздействием. Минеральные вещества, в виде солей, выполняют важнейшую биологическую роль. Взаимодействуя с ферментами, витаминами, мед влияет на возбудимость нервной системы, тканевое дыхание и процессы кроветворения.

По сути своей мед уникальное вещество, аккумулирующее в себе и солнечную энергию, и все лучшее и полезное, что вырабатывают медоносные растения. Если посмотреть книжки по народной медицине, то кажется, нет такого заболевания, которое нельзя было бы если не вылечить, то предупредить с помощью меда. Время от времени попадают публикации о невероятном влиянии меда на иммунитет человека.

КРИСТАЛЛИЗАЦИЯ МЕДА

Мед кристаллизуется за два-три месяца. Засахаривается, или, как говорят пчеловоды, «садится». Это естественный процесс, при котором мед меняет свой цвет. Только мед в сотах, да с белой акации долго хранится в жидком виде.



Кристаллизация зависит от мелких зародышевых кристаллов, которые образуются при подсыхании нектара в засушливые годы, и от химического состава. Например, чем больше в нем глюкозы, тем кристаллизация выше.

Ученый пчеловод Анатолий Степанович Буткевич (1859—1942) опытным путем отыскал способы, которые давали возможность влиять на кристаллизацию меда и в зависимости от рыночного

спроса получать продукт мелкой или крупной садки. Хорошая кристаллизация, как показатель высокого качества меда и его натуральности, облегчала сбыт, повышала цену на столичных рынках, где изысканный покупатель знал толк в этом продукте.

Чтобы получать крупную садку, сразу же после затаривания держал мед в тепле, однако обеспечивая к нему свободный доступ воздуха. В теплой среде мед кристаллизовался медленнее, с большими, зернистыми, изящными кристаллами. Крупка словно подчеркивала вкусовые и ароматические достоинства меда. Тогда, в дореволюционной России, такой мед пользовался особым спросом.



В холоде и наглухо закрытой посуде садка, наоборот, получалась мелкозернистой, мажущей, маслообразной, нежной. Но при необходимости и этот мед можно было сделать крупнозернистым, если расплавить и держать открытым в тепле.

До сих пор ученые не объяснили, на основании каких физических или химических процес-

сов получается та или иная форма кристаллов.

Сотрудник московской пчеловодной станции А. Губин еще в 1927 году тоже пришел к определенным выводам. Он считал, что грубые и твердые кристаллы образуются при медленной садке, мелкие — при быстрой. Мед из новых сотов засахаривается медленнее того, что откачан из старых.

Быстрее кристаллизация протекает при температуре 13—14 градусов. Повышение или

Талантливым пчеловодом была выявлена закономерность: чем больше мед подвергался колебаниям температуры, тем крупнее становились его зерна.

понижение температуры вызывает задержку кристаллизации, а при 27—32 градусов мед большинства растений не кристаллизуется вовсе.

Солнечный свет в его исследованиях вызывал крупную садку. Вряд ли А. Губин тогда подозревал, что через много лет выяснится, что мед, всего три дня побывавший на солнце, теряет все свои лечебные качества.

ДИАСТАЗНОЕ ЧИСЛО

В лабораторных условиях это число помогает определить качество меда, а одно лишь его упоминание очень замораживает перекупщиков меда на рынке. Что за диастазное число такое?



Как вы уже знаете, мед содержит ферменты, один из наиболее активных — диастаза, которая разлагает крахмал. Активность его и определяется по диастазному числу, которое используется как показатель его

натуральности. Считается, что чем оно выше, тем лучше мед. У разных сортов меда оно разное. Самое низкое — у акациевого. В среднем 6—7, и эти цифры допустимы только для него. У всех остальных от 9 до 35—40. Хотя иногда ходят невероятные истории и о цифрах за 70. Одна из основных причин, влияющих на это число, — сила пчелиной семьи. Чем больше пчел принимает участие в переработке нектара, тем и диастазы больше.

