

УДК 664.6

**ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ
ПОКАЗНИКІВ МЕДУ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА**

О. М. КУНИК, Д. Г. САРІБСЬКОВА

Херсонський національний технічний університет

Мед – це продукт переробки зібраного бджолами квіткового нектару, паді і медвяної роси, який являє собою солодку, ароматичну, сиропоподібну рідину або закристалізовану масу різних консистенцій і розміру кристалів, безколірну або з забарвленням жовтого чи бурого тонів [1].

Мед широко використовується у медицині, харчовій промисловості та кулінарії, у виноробстві і виготовленні безалкогольних напоїв, входить до складу лікарських препаратів [2].

Мед – це складний природний продукт, у якому виявлено близько 300 різних компонентів. Хімічний склад меду залежить від виду рослин, з яких зібраний нектар; ґрунту, на якому вони виростають; погодних і кліматичних умов; часу, що пройшов від збору нектару до відкачування меду із стільників; термінів зберігання меду. Проте основні групи речовин у складі меду постійні: цукри, азотисті сполуки, кислоти, мінеральні речовини, вітаміни. Вуглеводи меду представлені в основному моносахаридами – глюкозою і фруктозою. Глюкоза і фруктоза становлять 66–78 % цукрів меду [2].

Мета роботи полягала у дослідженні органолептичних та фізико-хімічних показників зразків вітчизняного меду.

Об'єктами дослідження було обрано зразки рідкого монофлорного меду українського виробництва: соняшниковий, акацієвий та гречаний.

У якості органолептичних показників в роботі визначали колір, смак, аромат, консистенцію, кристалізацію, ознаки бродіння (закисання), механічні домішки (табл. 1) згідно ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» [3].

Таблиця 1 – Органолептичні показники досліджуваних зразків меду

Назва показника	Зразок меду		
	соняшниковий	акацієвий	гречаний
колір	золотисто-жовтий	білий	темно-коричневий
смак	солодкий	ніжний, солодкий	інтенсивний, характерний назві
аромат	слабкий	ніжний	специфічний, приємний
консистенція	в'язка		
кристалізація	дрібнозерниста		
ознаки бродіння (закисання)	не виявлено		
механічні домішки	не виявлено		

Згідно з отриманими даними досліджувані зразки меду мають відмінні органолептичні показники, ознаки закисання та механічні домішки виявлено не було.

На наступному етапі роботи було визначено фізико-хімічні показники досліджуваних зразків меду (табл. 2) згідно [3].

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники досліджуваних зразків меду

Назва показника	Зразок меду		
	соняшниковий	акацієвий	гречаний
Результат пилкового аналізу	наявність пилкових зерен		
Видовий склад пилкових зерен, %	10,0	12,0	11,0
Масова частка води, %	18,5	18,0	18,2
Масова частка відновлюваних сахарів, %	85,0	86,0	84,0
Масова частка сахарози, %	2,5	2,0	2,1
Діастиазне число, од. Готе	22,0	5,0	41,0
Вміст гідроксиметил-фурфуролу (ГМФ), мг на 1 кг	6,0	5,0	4,0
Кислотність, міліеквіваленти гідроокису натрію (0,1 моль/дм ³) на 1 кг	40,0	35,0	39,7
Вміст проліну, мг на 1 кг	500,0	200,0	600,0
Електропровідність, мС/см	0,3	0,2	0,2
Якісна реакція на наявність паді	негативна		

Згідно з представленими даними досліджувані зразки меду за фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 4497 «Мед натуральний. Технічні умови» [3].

Слід зазначити, що зразок гречаного меду має високу діастазну активність – 41 одиниця, на відміну від діастазного числа акацієвого меду – 5 одиниць.

Низький вміст гідроксиметил-фурфуролу свідчить про натуральність меду і ступінь збереження його природних якостей, також можна зробити висновок, що досліджувані зразки меду не перегрівались.

Оскільки центральне місце в контролі якості продуктів бджільництва займає виявлення залишкових кількостей антибіотиків (хлорамфенікол, нітрофурані, фторхіноли), які застосовуються бджолярами для лікування бджіл, подальші дослідження буде спрямовано на визначення хлорамфеніколу (більше відомий як левоміцетин) – найпоширенішого антибіотику для лікування бджіл.

Література

1. Броварський В.Д., Лосєв О.М., Головецький І.І. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник. НУБіП, 2013. – 156 с.
2. Технологія виробництва продукції бджільництва: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця, 2020. – 408 с.
3. ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови».