

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

85
Anniversary International
scientific conference of young
scientist and students

"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"

dedicated to the 135th anniversary of the National
University of Food Technologies

April 11–12, 2019

Part 1

Kyiv, NUFT, 2019

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

29. Виявлення фальсифікації меду за органолептичними показниками

Валентина Кулікова, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Отримання меду та його імпорт, є одним із перспективних видів діяльності вітчизняного ринку харчових продуктів. Однак поруч з цим зростає частка продукції, що є фальсифікатом.

Матеріали і методи. Під час проведення досліджень були використані загальнонаукові методи дослідження: спостереження і узагальнення.

Результати. Мед — густа солодка маса, яку бджоли виробляють із нектару квітів. За походженням розрізняють квітковий (нектарний) і падевий мед. Отримання меду натурального супроводжується значними матеріальними затратами. У зв'язку з високими цінами на мед бджолиний його часто піддають фальсифікації. Для цього продукту, найбільш популярнішими видами фальсифікації є якісна, кількісна та асортимента.

Якісна фальсифікація полягає у додаванні до натурального меду різних домішок: цукор, цукровий сироп, борошно або крохмаль, цукрову чи крохмальну патоку, штучний і цукровий мед. Якісну фальсифікацію можна визначити мікроскопічним та методом хемолюмінісценції та за допомогою визначення оптичної активності.

Результати проведеної оцінки меду за органолептичними показниками представлені у табл.1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники меду різного ботанічного походження.

Мед	Смак	Колір	Запах
Акація	Не виражений, світлий, не подразнює слизову оболонку ротової порожнини, ніжний	Безкольоровий, світлий, лимонно-жовтий з салативим відтінком	Слабкий, приємний
Липа	Терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини	Від світло-жовтого до бурштинового	Специфічний, сильний
Гречка	Терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, сильний	Від бурштинового до темно-коричневого	Сильний, специфічний
Соняшник	Солодкий, приємний, без сторонніх присмаків	Від світло-жовтого до темно-жовтого	Приємний, ніжний, солодкий

Встановлення специфічності окремих характеристик вимагає певних умінь і навичок дегустатора. Оскільки необхідно відрізнити відтінки та тони того чи іншого меду в межах однієї групи походження. Суміші різних видів меду призводить до неможливості застосування методу органолептичного аналізу для ідентифікації походження продукту. В такому випадку лише метод пілкового аналізу дозволить встановити ботанічне походження меду.

Висновок. Виявлення фальсифікації меду однотипного походження можливо здійснити за органолептичними характеристиками, лише за умови високої досвідченості дегустатора.