

Азбука потребителя

# ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О МЕДЕ

**Натуральный мед является не только ценным продуктом, он имеет ярко выраженные лечебно-диетические и профилактические свойства. Как не ошибиться с выбором и купить действительно вкусный и полезный продукт, читателям «Вечернего Харькова» рассказал генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко.**

Свойства меда во многом зависят от его зрелости, условий хранения и способов обработки. Для получения доброкачественного меда нужно, чтобы он созрел в сотах. Незрелый мед имеет повышенное содержание воды, сахарозы, низкую активность ферментов и меньшее количество витаминов. Он быстро портится, закисает и имеет неприятный вкус.

— Довольно высокая стоимость натурального меда делает его привлекательным объектом фальсификации. Наиболее распространенные способы — подмешивание сахара или сиропа и продажа сахарного меда под видом натурального (сахарный мед получают при скормлении пчелам сахарного сиропа). Фальсификацией также считается продажа искусственного меда, полученного из сахара без участия пчел, который выдается за натуральный. Отличить настоящий мед от подделки иногда довольно сложно даже специалисту, что уж говорить о простых потребителях, — отмечает Владимир Величко.

Требования по органолептическим и физико-химическим показателям, которые определяют качество меда, регла-

ментированы стандартом ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный. Технические условия». Мед, который поступает в продажу населению, должен проверяться по всем установленным в стандарте показателями.

Так, цвет меда может быть от прозрачного до темно-желтого. Зависит он в основном от пигментов, которые содержатся в нектаре. Белоакациевый мед почти бесцветный, а гречишный, напротив, темно-янтарный. Мед не должен иметь признаков брожения и механических примесей. Не допускается в нем и карамельный привкус, который может означать, что продукт нагревали.

В лаборатории мед исследуют на содержание воды, восстанавливающих сахаров и сахарозы, а также определяют диастазное число (показатель активности фермента альфа-амилазы) и уровень гидроксиметилфурфурола. Последний показатель указывает на нагревание продукта. Как известно, со временем натуральный мед кристаллизуется, поэтому некоторые производители растапливают остатки предыдущего урожая, чтобы продавать его жидким, выдавая за свежий. Но при нагревании меда выше

**Какой бывает мед**

Мед натуральный принято разделять на цветочный монофлорный и полифлорный, а также цветочный с примесями пади.

Монофлорный содержит зерна пыльцы преимущественно одного вида растений. Например, липовый, акациевый, гречишный. Полифлорный (или разнотравный) мед содержит зерна пыльцы нескольких видов растений-медоносов — подсолнечника, гречихи, люцерны, клевера, рапса. Дикие медоносы — это липа, верба, клен, акация. Охотно собирают нектар пчелы и с плодовых деревьев и культур: абрикоса, яблони, малины, крыжовника.

40 градусов, в нем увеличивается уровень гидроксиметилфурфурола, который является продуктом химического разрушения сахаров. Эти соединения накапливаются в печени человека, что приводит к нарушению биохимических процессов в организме. Поэтому стандартом установлено предельно допустимое содержание гидроксиметилфурфурола в меде — не больше 10 мг/кг для высшего сорта и не больше 25 мг/кг для первого сорта.

Кроме того, по словам Владимира Величко, мед контролируется и на содержание антибиотиков, которые иногда попадают в продукт вследствие лечения пчел. Также причиной несоответствия продукции пчеловодства могут стать и косвенные факторы — использование в улье материалов, которые в агрессивной среде (высокая температура, кислотность, влажность и т. д.) могут выделять химические компоненты, сходные по химическому составу с запрещенными лечебными препаратами. Иногда пчеловоды используют для хранения меда пластиковую тару, изготовленную для технических целей, или вторичную тару после моющих средств, фармакологических препаратов. Часто для удобства пчеловоды наливают мед в изготовленные из вторичного полиэтилена целлофановые мешки и пакеты, в которых нельзя содержать пищевые продукты, особенно мед.

Сервис

# НАСТОЯЩИЙ СУП ХАРЧО МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ В «КРИСТАЛЛЕ»

**Суп харчо — пожалуй, самый яркий представитель грузинской национальной кухни. Это сытное, пикантное и очень вкусное блюдо с характерным кавказским колоритом теперь можно отведать в кафе «Кристалл».**

В любимом многими поколениями харьковчан семейном кафе «Кристалл» можно попробовать национальные блюда грузинской кухни: хачапури по-аджарски, хачапури по-мигрельски, хачапури кубдари, хачапури лабиани, слоеный пирог — ачма и гурийские пирожки, суп харчо и хинкали. А также напитки на любой вкус, в частности мацони (кисло-молочный продукт) и кофе по-батумски.

Суп харчо — пожалуй, самый яркий представитель грузинской национальной кухни. Грузины готовят его так давно, что установить, когда появился первый рецепт просто невозможно. Название «харчо» переводится с грузинского как «говяжий суп». Поэтому для приготовления национального блюда грузинской кухни — супа харчо — согласно классическому рецепту подходит только говяжье мясо. Если приготовить это пряное, острое из-за большого количества чеснока и приправ блюдо с использованием свинины, козлятины, индюшатины или куриного мяса, то кто бы и как его ни назвал, настоящим супом харчо от этого он не станет.

**Суп харчо. Классический состав ингредиентов:**

- Жирное мясо говядины на костях — 500 г
- Чеснок — 1 шт.
- Лук — 2 шт.
- Томатное пюре — 50 мл
- Гречки орехи — 100 г
- Рис — 150 г
- Лавровый лист — 2 шт.
- Соус «ткмали» — 50 мл или тклапи (сливовый лаваш) — 150 г
- Красный молотый перец — 5 г
- Соль — 5 г
- Приправа «Хмели-сунели» — 5 г
- Перец горошком — 5 г
- Стручки острой зелени — 1 шт.
- Стручки острого красного и зеленого перца — 2 шт.

Залейте говяжье мясо на косточке холодной водой. Снимите шумовую пену, когда вода начнет кипеть. Убавьте огонь и варите бульон на среднем огне. Молодая говядина сварится за один час. Если мясо ста-

**Важнейший ингредиент**

Интересно, что в Грузии настоящий суп харчо готовится с добавлением тклапи — высушенных полосок из сливового пюре из очищенной от косточек и кожицы традиционной грузинской сливы сорта «ткмали». Эти тонкие полоски можно найти в каждом деревенском доме в Грузии. Во время приготовления супа харчо хозяйка отламывает от полусухой сливовой пасты кусок размером с ладонь и размачивает в чашке с наваристым свежим говяжьим бульоном. Эта смесь и является важнейшим ингредиентом в классическом рецепте супа харчо, создавая идеальную кислую среду для переваривания тяжеловатого для желудка говяжьего мяса.

рое, то потребуется не меньше двух часов.

Готовую говядину нужно вынуть из кастрюли, остудить и отделить от кости.

Бульон нужно процедить, иначе мелкие косточки могут принести дискомфорт, когда суп харчо будет разлит по тарелкам.

Остывшее мясо нарежьте небольшими кусками и поместите в кастрюлю с бульоном.

Лук очищаем и режем на мелкие кубики. Головку чеснока нужно очистить и растолочь в ступке или раздавить с помощью скалки. Зелень кинзы и петрушки нужно мелко нарезать.

Добавьте в бульон промытый рис и нарезанный лук, веточки петрушки и кинзы. В почти готовый суп харчо влейте смесь из бульона и тклапи или соус «ткмали», добавьте сырой толченый чеснок.

Перед окончанием готовки приправьте суп солью, хмели-сунели, лавровым листом и добавьте гречки орехи. Готовое блюдо можно украсить стручковым зеленым и красным перцем и мелко нарезанной зеленью.

Согласно классическому рецепту супа харчо, вкус готового блюда должен быть кислым, пряным и острым. Оценить — получилось у вас или нет — можно, отведав это блюдо в кафе «Кристалл».

Расчет

# СКОЛЬКО МЕДА В БАНКЕ?

**Продавать и покупать мед нужно в килограммах, а не в литрах, — тогда между сторонами не возникнет недопонимания.**

Разные производители выпускают совершенно разные банки с различным весом в зависимости от толщины стекла. Трехлитровая банка с медом может весить от 4,1 до 5 кг, а литровая — от 1,7 до 2,1 кг. При этом вес самой трехлитровой банки может быть от 500 г до 900 г, а вес литровой банки — от 350 г до 600 г.

Так сколько же меда в самой банке? Как правило, пищевые продукты заполняют до 95% полного объема посуды. Кроме того, на количество меда в таре влияет еще и его плотность. Она зави-

сит от влажности и температуры хранения: чем выше температура хранения и влажность, тем ниже плотность. Мед может иметь влажность от 15 до 21%. По усредненному показателю в 18% влажности и при нормальном хранении при температуре 20 градусов плотность меда составляет 1,403 г/см<sup>3</sup>, то есть литровая банка содержит 1403 г (1,4 кг) меда, трехлитровая банка — около 4,2–4,3 кг меда.

Кстати, в стандартной чайной ложке на 5 мл, может содержаться от 6 до 8 г меда, стандартной столовой — от 24 до 28 г меда.

Материалы полосы подготовила Ирина Стрельник

ДП «ХАРКІВСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ»

ОБИРАЙ ЯКІСНЕ!



contact@mti.kharkov.ua  
www.khsm.com

**продукти невідомого походження небезпечні!**

На заметку

# ЕВРОПЕЙЦЫ НЕ ЛЮБЯТ АНТИБИОТИК

**По данным компаний-экспортеров, 12–20% продукции, которую украинские пчеловоды им поставляют, возвращаются из-за несоответствия на содержание антибиотиков.**

Старт глобальной кампании против антибиотиков в меде был дан в начале нулевых годов, когда ЕС, США, Канада и другие развитые страны закрыли свои рынки для китайского меда в связи с обнаружением в нем хлорамфеникола — одного из наиболее распространенных и дешевых антибиотиков широкого спектра действия. В Китае его стали широко применять в 1997 году, когда там разразилась эпидемия американского гнильца. Принято считать, что даже минимальные дозы

этого антибиотика провоцируют редкое, но опасное заболевание «апластическая анемия». А в 2003 году США, Канада и страны ЕС прекратили импорт меда из Аргентины из-за обнаружения в нем нитрофуранов.

Разрешения на поставки меда из Китая и Аргентины были возобновлены только после того, как их власти привели контроль качества своего меда в соответствие с требованиями ЕС и других стран-импортеров.

Эксперты считают, что по сравнению с началом нулевых



годов поставки на мировой рынок меда, загрязненного антибиотиками, значительно сократились. Однако продовольственные тревоги в связи с задержанием такого меда на границах европейских и других стран по-прежнему имеют место. По данным компаний-экспортеров, 12–20% продукции, которую поставляют украинские пчеловоды, возвращаются из-за несоответствия по содержанию антибиотиков.