

ПЬЕТ ВОДУ, МЁД

рассказать о главном, о конечном продукте производства - мёде.

Его вы можете приобрести в магазине с одноименным названием, расположенном в районе автовокзала.

Магазин этот имеет непосредственное отношение к бизнесу супругов Игнашкиных, поскольку им владеет их дочь Екатерина Юрьевна.

Пожалуй, нельзя представить такой семьи, которая не покупала бы мёд, этот полезный и незаменимый продукт, подаренный нам самой природой. Все мы знаем, насколько он полезен. Однако при выборе меда зачастую ориентируемся, лишь на собственные вкусовые пристрастия.

Между тем мало кто знает, что многие пчеловоды условно разделяют мед на «мужской» и «женский». Первый – темного цвета: гречишный, каштановый или собранный с разноцветья. Такой мед полезен при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, различных хронических заболеваниях, которыми страдают преимущественно мужчины. А вот женщинам, по мнению специалистов, больше подойдет мед светлых оттенков – липовый, яблочный, малиновый, грушевый (вернее, их смесь; потому как «чистый мед» одного какого-то вида в природе встречается редко – пчелы обычно собирают пыльцу и нектар с нескольких видов цветущих растений). «Светлый мед» незаменим при профилактике легочных заболеваний, которым, увы, больше подвержены представительницы



прекрасного пола.

В магазине «Мед» вас проконсультируют по всем возникшим вопросам по поводу этого полезного и ценного продукта, который здесь представлен в широком ассортименте (около 20 видов). Вся продукция, поступающая на прилавки магазина, имеет свидетельство о том, что произведена в чистой экологической местности, а также проходит проверку на отсутствие радионуклидов, гербицидов, пестицидов и прочих вредных веществ.

Там же вы сможете приобрести продукцию, изготовленную на основе пыльцы, прополиса, маточного молочка, укрепляющую иммунитет и оказывающую ранозаживляющее действие, облегчающую боль в суставах и обладающую многими другими полезными свойствами.

Ирина СОКОЛОВА.



На правах рекламы

КАК УЗНАТЬ, КАКОЙ МЕД ВАМ ПРОДАЛИ: НАТУРАЛЬНЫЙ ИЛИ ИСКУССТВЕННЫЙ

Наиболее часто при бесконтрольной продаже за натуральный мед выдают искусственный мед и инверт. В качестве примесей, которые добавляют к натуральному меду для увеличения его массы, используют сахарозу, крахмал, мел, патоку, техническую глюкозу, муку, желатин и другое.

Иногда фальсификацию меда можно установить сразу – по вкусу (у фальсификанта он «пустой», пресный, с привкусом сахарного сиропа, переходящий в приторно-сладкий) и запаху (аромат не выражен или напоминает запах старых сотов). Однако чаще фальсификацию можно установить только при лабораторно-химическом анализе меда. Полученные результаты сравнивают с соответствующими показателями натурального меда, предусмотренными ГОСТом.

Наличие примесей в меде обнаружить довольно просто. Пробу испытуемого меда (желательно со дна посуды) помещают в пробирку и растворяют в дистиллированной воде. Если раствор даст осадок, примесь есть. Ее природу можно определить с помощью различных химических реакций. Содержание в меде крахмала устанавливают по посинению раствора при добавлении в него нескольких капель йода. Содержание в меде мела определяют по всплыванию раствора при добавлении любой кислоты. Содержание в меде сахарной патоки определяется добавлением азотнокислого серебра (ляписа). Образуется осадок белого цвета. Применяют и другие способы экспертизы.

Следует знать, что фальсификатом считается также перегретый натуральный мед, потерявший вследствие этого биологическую ценность. Его нагревают для прекращения брожения, для придания ему жидкой консистенции (охотнее берут покупатели) и при различных фальсификациях. В меде, подогретом свыше 60 °С, разрушаются ферменты. При этом мед темнеет, ослабевает аромат, появляется привкус карамели.

