

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЕДА И ЕГО ТОКСИЧЕСКОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ

**Исаева Г.А., магистрант 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** Мед, фальсификация, сахарные примеси, токсичность*

Мед характеризуется как натуральный и сырой пищевой продукт, который можно употреблять не только как подсластитель, но и как лекарство благодаря его терапевтическому воздействию на здоровье человека. Он подвержен примесям, вызванным людьми, которые манипулируют качеством меда.

Несмотря на то, что за последние несколько лет потребление меда во всем мире значительно увеличилось, безопасность меда не оценивается и не контролируется регулярно. Примеси меда — это любые вещества, добавляемые в чистый мед [1].

В связи с этим в этой статье представлен всесторонний и критический обзор различных типов фальсификации, распространенных примесей сахара и методов обнаружения. и дает четкое представление о влиянии фальсификации меда на здоровье человека. Фальсификация повышает уровень сахара в крови потребителя, что может вызвать диабет, увеличение веса в брюшной полости и ожирение, повысить уровень липидов в крови и вызвать высокое кровяное давление [2]. Наиболее распространенным органом, поражаемым примесями меда, является печень, за которой следуют почки, сердце и мозг, как показано в нескольких исследованиях *in vivo*.

Фальсификация пищевых продуктов является серьезной проблемой для потребителей, поскольку она не только снижает качество пищевых продуктов, но и приводит к ряду неблагоприятных последствий

для здоровья. Аутентичные испытания пищевых продуктов и токсикологические примеси необходимы для оценки стоимости, чтобы гарантировать защиту потребителей от мошеннических действий [3].

Неблагоприятное воздействие употребления фальсифицированного меда на здоровье человека еще полностью не установлено из-за отсутствия систематических и научных исследований и недостаточной осведомленности общественности. Чистый мед показал значительно более низкую токсичность из-за содержания простого сахара (глюкозы и фруктозы) и других необходимых питательных веществ, таких как белки, антиоксиданты и минералы. В то время как мед обладает антибактериальным эффектом, помогая бороться с простудой и некоторыми проблемами пищеварения, смесь инвертированного сахара или пальмового сахара иногда может ограничивать антибактериальные свойства меда и приводить к расстройству желудка [4,5,6].

Значительное влияние фальсификации меда на потерю рынка, снижение качества меда показывает важность исследований по изучению различных фальсификаторов меда, методов фальсификации и методов обнаружения. Более того, это мошенничество оказывает негативное влияние на отрасль и рынок производства меда, снижая доверие потребителей к этому ценному продукту. Фальсификация меда представляет собой угрозу безопасности пищевых продуктов, продовольственной безопасности и экологической устойчивости этого важного и ценного продукта.

Библиографический список:

- 1.Картавых Н. В. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЕДА //Молодежь и наука. – 2017. – №. 4-2. – С. 121-121.
- 2.Joint F. A. O. et al. Codex alimentarius commission procedural manual. – Food and Agricultural Organisation of the United Nations, World Health Organisation, 1981.
- 3.Rao P. V. et al. Biological and therapeutic effects of honey produced by honey bees and stingless bees: a comparative review //Revista Brasileira de Farmacognosia. – 2016. – Т. 26. – С. 657-664.
- 4.Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>

5.Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.

6.Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. - Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

FALSIFICATION OF HONEY AND ITS TOXIC IMPACT

Isaeva G. A

Keywords: *Honey, falsification, sugar impurities, toxicity*

Honey is characterized as a natural and raw food product that can be consumed not only as a sweetener, but also as a medicine due to its therapeutic effects on human health. It is subject to impurities caused by people who manipulate the quality of honey.