

## ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЁДА

**Мухитов А.А., студент 4 курса факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных  
наук, доцент**

**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** мёд, подделка, фальсификация.*

*Проведена работа по изучению признаков и методов фальсификации мёда.*

Мёд – это очень полезный и вкусный продукт. Как раз целебные свойства мёда являются главным показателем для покупателей. Для получения такого продукта необходимы большие затраты. Поэтому продавцы и производители данной продукции очень часто прибегают к фальсификации мёда. Это довольно обычное дело на рынках и магазинах [1,2].

Обычно для подделки меда используют сахарный сироп, крахмальную и свекловичную патоку, сахарин, муку, а также древесные опилки.

Одним из способов фальсификации меда является попытка увеличить объем получаемого продукта за счет кормления пчел в период медосбора сахарным сиропом. В этом случае готовая масса не обладает большой лечебной силой, поскольку польза вещества напрямую зависит от свойств растений, с которых собирается мед. Определить данный вид фальсификации меда очень сложно [3].

Существуют разные виды фальсификации меда [4]. Среди них могут быть не только грубые, легко обнаруживаемые подделки, но и более сложные, как, например, подкормка пчел сиропом. Для грубых фальсификатов используют всевозможные примеси мела, муки и прочих наполнителей. Причем, далеко не всегда используемые вещества безвредны для организма человека. Именно по этой причине важно не приобрести подделку. Условно фальсификаты можно

классифицировать следующим образом: ассортиментные, количественные, качественные, стоимостные и информационные. Наиболее часто используются видовые и качественные подделки. Качественная и ассортиментная фальсификация осуществляется путем замены истинного товара на аналог. В зависимости от применяемых средств способы подделок подразделяют на: частичную замену натурального вещества водой, добавление в продукт всевозможных заменителей, которые имитируют натуральный продукт.

Существуют разные методы определения фальсификации меда [5]. Чаще всего используют именно метод микроскопа. С его помощью очень быстро можно определить, имеется ли в продукте сахарная пудра, песок, грибы, пыльца, дрожжи. Для уточнения наличия в меде примесей на предметное стекло наносят тонкий слой вещества и увеличивают изображение при помощи микроскопа. Если в продукте имеется сахар, то это будет заметно по присутствию крупных комков в виде прямоугольников или квадратов. Натуральный имеет правильные кристаллы в форме звезды. Если круглые элементы на предметном стекле имеют темную кайму, то это говорит о фальсификации продукта, при которой в жидкий мед добавили значительное количество сахарного песка. Однако стоит знать о том, что лабораторными методами невозможно определить подделку, приготовленную на основе прогретого меда, в который добавляют сахарный сироп. Такой продукт будет светлым и жидким. Кроме того, аромат и вкус фальсификата отличается от настоящего меда.

*Рекомендации для того, чтобы понять фальсифицирован ли мёд.*

1) Натуральный продукт должен иметь настоящий медовый аромат.

2) Темно-бурый оттенок говорит о том, что мед падевый. Карамельный аромат меда может свидетельствовать о ненатуральном происхождении продукта или о его плавлении.

3) Важным показателем является густота массы, которая должна соответствовать сорту меда. Натуральный продукт хорошо накручивается на ложку. Некачественный жидкий мед, стекающий с ложки, свидетельствует о неготовности вещества. В зимний период любой мед должен быть густым

4) Очень важно обратить внимание на этикетку на упаковке. На ней должна быть указана информация о том, где получен мед. Белая этикетка указывает на высокое качество продукта. А вот синяя говорит о том, что вещество имеет падевое происхождение.

5) Не стоит приобретать мед, который собран с растений около трассы или дороги, поскольку в таком продукте находятся свинцовые элементы, накопленные в цветах.

6) Настоящий мед легко растирается между пальцами. А вот поддельный совершенно не впитывается, а скатывается комочками.

7) Для определения в веществе воды и сахара необходимо его капнуть на листик бумаги. Если вы заметили, что вокруг капли образовался влажный круг, вы имеете дело с фальсификатом.

#### **Библиографический список:**

1. Николаева М.А. и др. "Идентификация и фальсификация пищевых продуктов". – М.: Экономика, 2006.

2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, М., 2008.

3. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>

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

5. 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**

**Mukhitov A.A.**

***Keywords:*** honey, fake, falsification.

*Work has been carried out to study the signs and methods of falsification of honey.*