

УДК 619:614.31:638.165.8(470.57)

**Ветеринарно-санитарная характеристика цветочного мёда,
реализуемого в Республике Башкортостан**

Ганеев Урал Рифович, студент факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель: Мижевикина А.С., кандидат ветеринарных наук
**ФГБОУ ВО Южно-Уральский государственный аграрный университет,
Институт ветеринарной медицины, г. Троицк**

Республика Башкортостан давно известна своими дарами, одним из которых является башкирский мед. Об этом уникальном продукте, в котором содержится невероятно большое количество полезных свойств, знает весь мир. Сразу же стоит отметить, что он — это дорогостоящее удовольствие, однако его качество и польза гораздо выше своей стоимости.

У любителей данного продукта самыми популярными являются такие виды меда из Башкирии, как липовый и цветочный. Интересный факт заключается в том, что аналогов башкирского меда нет ни в России, ни в одной другой стране нашей планеты.

Цветочный мед является продуктом, производимым из нектара их цветков различных растений, он может быть как монокультурным, например, гречишный или липовый, так и сборным, получаемым с лугов и разнотравья. Сочетание нектара и пыльцы разных растений позволяет получить уникальный букет с потрясающим вкусом и ароматом.[1]

Качество продукта зависит не только от видового состава растений, служащих медоносами, но и от погодных условий, влажности воздуха, интенсивности солнечного освещения и прочих факторов. Покупая его в магазине, стоит обратить внимание на консистенцию — мед должен быть тягучим, не слишком жидким, но и без кристаллов сахара, их наличие говорит о том, что продукт прошлогодний, и полезных свойств в нем уже не так много. Со временем биологически активные вещества и ферменты распадаются, что снижает целебность, при этом мед все равно остается полезным продуктом и отличным лакомством.[3]

Польза цветочного меда во многом зависит от того, в каком районе и с каких именно растений он собран. Владея данной информацией, можно рассчитывать на получение следующих эффектов: заживление гнойных ран, язв и высыпаний на коже (шалфей); противовоспалительная терапия (ромашка); мочегонный эффект (чабрец); лечение ларингита, бронхитов, прочих лор-заболеваний (липа); положительное влияние на работу кишечника, желудка, почек (герань).[2]

Цветочный мед — продукт высококалорийный, однако благодаря уникальной способности быстро усваиваться, он используется и в диетическом питании.[1] Польза этого типа меда подтверждена официально научными исследованиями. Доказано, что благотворно он влияет на лечение бессонницы и неврологических расстройств, укрепляет иммунитет и формирует своеобразный барьер для простудных заболеваний и болезнетворных инфекций. Он природным методом тонизирует организм, придает силы, снимает нервное напряжение и укрепляет в целом нервную систему, благодаря чему рекомендован в послеоперационный период, после выхода из диеты.[3]

Однако, в последнее время очень часто на рынок попадают фальсификаты, и экспертиза меда на подлинность необходима.

В связи с выше изложенным, целью нашей работы было изучить ветеринарно-санитарную характеристику меда, реализуемого в Республике Башкортостан.

В соответствии с этим в задачи исследований входило:

1) Провести органолептическую оценку меда.

2) Изучить физико-химические показатели меда.

Материал и методы исследований. Для исследования были отобраны следующие пробы мёда: проба №1-гречишный (Учалинский район), проба №2-гречишный (Белорецкий район), проба №3-луговой (Абзелиловский район), проба №4-луговой (Ишимбайский район), проба №5-гречишный (Гафурийский район).

Из органолептических показателей определяли: аромат, вкус, консистенцию, цвет по общепринятым методикам. Из физико-химических показателей определяли – массовую долю влаги, диастазное число, общую кислотность, массовую долю редуцирующих сахаров, содержание цветочной пыльцы на соответствие ГОСТ Р 54644-2011.

Результаты проведенных исследований. При проведении органолептических исследований мы установили, что аромат всех исследуемых проб меда естественный, приятный, без постороннего запаха, соответствующий ботаническому происхождению меда.

Вкус всех проб меда – сладкий, приятный, мед раздражает слизистую оболочку рта.

Характер стекания всех моих проб меда соответствуют вязкому. Цвет характерный.

Результаты физико-химических исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1- Результаты проведенных исследований

Наименование показателей	Требования ГОСТ Р 54644-2012	пробы меда (№)				
		1	2	3	4	5
Массовая доля воды, %, не более	20	18,4	18,6	18,2	18,4	18,4
Массовая доля редуцирующих сахаров, %, не менее	65	83,2	82	85,6	84	83,6
Диастазное число, ед. Готе, не менее	8	29,4	23,8	23,8	17,9	13,9
Общая кислотность, см ³ , не более	4,0	2,8	3,36	1,96	3,24	2,8
Цветочная пыльца	не менее 3-5 пыльцевых зерен в 7 из	Пыльца гречихи		Пыльца липы	Пыльца гречихи	

	10 полей зрения			
--	--------------------	--	--	--

Как видим из таблицы, отклонений от требований ГОСТ выявлено не было. Все пробы мёда были натуральными, соответствующими ботаническому происхождению. Самой лучшей и свежей была проба № 1 – мёд гречишный из Учалинского района, что подтверждается высоким диастазным числом.

На основании проведенных органолептических и физико-химических исследований можно сделать вывод, что исследуемые пробы мёда являются натуральными. Отклонений от требований нормативно-технической документации нами выявлено не было. Таким образом, можно сделать вывод, что все пять образцов мёда, реализуемых в Республике Башкортостан полностью соответствуют требованиям ГОСТ и могут быть допущены в свободную реализацию.

Список использованной литературы:

1. Авдеев Н.В. Некоторые аспекты технического регулирования в пчеловодстве // Пчеловодство. - 2007. - № 2. - С.5-7.
2. Бородина О. Мед: медовое богатство // Товаровед продовольственных товаров. - 2010. - № 8. - С.50-53.
3. Гончаренко В.М. О пчелах и меде // Пчеловодство. - 2010. - № 8. - С.48-49.
4. Осинцева Л.А. Сравнительная оценка продуктов пчеловодства по содержанию тяжелых металлов// Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2008. - № 2. - С.88-90.