

# Jak kupić dobry MIÓD?

## PORADNIK KONSUMENTA





## WSTĘP

*Dziękuję Ci za zainteresowanie moim poradnikiem. Pomysł jego napisania zrodził się po rozmowach, które miałem przyjemność przeprowadzić z nabywcami naszych produktów pszczelich. Bardzo chcielibyśmy, aby miód który trafia na rynek, był dokładnie tym produktem jakiego poszukują konsumenci; niestety rzeczywistość bywa czasami inna. **Tylko pełna świadomość nabywców produktów pszczelich a zwłaszcza miodu, pozwoli wyeliminować osoby wprowadzające na rynek wadliwy towar.***

*Mając na uwadze powyższe, bardzo proszę Cię o udostępnienie poradnika w Twojej rodzinie oraz wśród znajomych, aby osoby te również mogły dokonywać świadomych wyborów.*

*Z poważaniem  
Marcin Chaszczewicz*



---

*Jestem właścicielem pasieki położonej u podnóża Karkonoszy w okolicach Jeleniej Góry (woj. dolnośląskie). Więcej informacji uzyskasz na stronie:  
[www.sukcesbartnika.pl](http://www.sukcesbartnika.pl)*

## MIÓD ŚWIEŻY A MIÓD SKRYSTALIZOWANY

*Jeśli dokonujesz zakupu miodu skrystalizowanego (w postaci stałej) możesz być „prawie pewien” że jest on produktem naturalnym.*

W powszechnej opinii panuje pogląd, że miód w postaci stałej (skrystalizowany) to miód nie w pełni naturalny, wzbogacony innymi składnikami nie pochodzącymi z ula; „miód scukrzony”. Prawdopodobnie wynika to z faktu, iż dostrzegalne są w nim kryształki glukozy przypominające cukier biały (buraczany). **Kryształacja miodu jest naturalnym procesem**, którego czas zależy od proporcji fruktozy oraz pozostałych składników w miodzie. Gdy mamy większą zawartości glukozy, proces kryształacji trwa dłużej. **Jeśli kupujesz miód późną jesienią lub zimą powinien on być już w pełni skrystalizowany.**

Dlaczego zatem widzimy miody, które przez cały rok zachowują postać płynną?

Miody te zostały poddane procesowi podgrzania; miód płynny „przykuwa wzrok” konsumenta, stając się pozornie bardziej dla niego atrakcyjnym. Jeśli nabywasz miód skrystalizowany i chciałbyś przywrócić mu postać płynną możesz poddać go procesowi kąpieli wodnej jednak musisz pamiętać aby temperatura kąpieli **nie przekroczyła 40 stopni C.**, jeśli bowiem tak się stanie miód stanie się bezwartościową substancją zawierającą jedynie cukry.



Fot. 1 Różnice pomiędzy miodem świeżym a skrystalizowanym.



### **Krystalizacja miodu**

Większa część miodów, po upływie pewnego czasu ulegają zjawisku krystalizacji. Ze stanu ciekłego (patoki) przechodzą w stan stały (krupiec).

Proces krystalizacji jest bardzo intrygującym procesem spotykanym w przyrodzie, tam gdzie występują roztwory nasycone i przesycone i polega na narastaniu kryształów różnej wielkości wokół ośrodka krystalizacji. Kryształy mogą występować w postaci drobnych jednolitych kryształków lub grubych, dosyć twardych i osadzających się w płynnym osoczku kryształów. Zaczątkiem krystalizacji mogą stać się bardzo drobne pyłki unoszące się w powietrzu. Miody, które są często przelewane, mają większy kontakt z otaczającym je powietrzem, stąd też ulegają szybszej krystalizacji niż te same miody zamknięte w szczelnych naczyniach. Jeśli proces krystalizacji przebiega szybko, powstają kryształy grube i duże, podzielone z początku osoczem płynnym. Tak krystalizuje miód gryczany. Szybka krystalizacja objawia się szybkim, po kilku dniach po odwirowaniu zmętnieniem całej masy i jednoczesnym twardnieniem. Kryształy miodu są wtedy drobne. Najszybciej krystalizują miody roślin krzyżowych tj. rzepakowy, z ognichy.

W procesie krystalizacji miodu można rozróżnić dwie fazy. W pierwszej tworzą się zaczątki kryształów z kryształów zarodkowych, przy czym najbardziej sprzyja temu procesowi stosunkowo niska temperatura (od 3 do 7°C). Z kolei następuje druga faza - wzrost kryształów przy optymalnej temperaturze 13-18°C.

Szybkość krystalizacji jest zależna od gęstości miodu (ciężaru właściwego), co związane jest z procentową zawartością wody. Im bardziej przesycony jest roztwór tym krystalizacja przebiega w szybszym tempie. Jak podaje Wojtacki, miody niezasklepione z plastrów nadstawkowych oraz miody odbierane w czasie trwania obfitego pożytku w których zawartość wody waha się najczęściej w granicach od 21 do 22%, przez długi czas pozostają w stanie płynnym.

Ważnym czynnikiem mającym wpływ na przebieg krystalizacji jest procentowa zawartość różnych cukrów oraz ich stosunek do niecukrów. Dokładniej mówiąc chodzi o ilość glukozy do innych związków oraz zawartość dekstryn. Im większa jest przewaga glukozy, tym szybciej miód krystalizuje.

Często w miodach dochodzi do rozwarstwiania się masy. Na dole opakowania zaczynają osadzać się kryształy, które wykazują skłonność do krystalizacji, a w górnych warstwach przeważa fruktoza. Aby nadać całej masie jednakowy wygląd powinno się, co jakiś czas miód w opakowaniu wymieszać (co 2 dni). Optymalna temperatura krystalizacji miodu zawiera się w granicach 16-18°C, czyli temperatura pokojowa. W niskich temperaturach proces krystalizacji ulega zahamowaniu, natomiast w temperaturze 41°C kryształy ulegają rozpuszczeniu a w temp 45°C giną całkowicie miód przyjmuje postać patoki. Ponowna krystalizacja przebiega już trudniej niż pierwsza. W celu wywołania rekrystalizacji stosuje się zaszczep, który dodaje się niewielka ilość miodu w stanie początkowej krystalizacji. Proces ten wykorzystuje się w przetwórnictwie w celu standaryzowania większej partii miodu.

Nazywanie krystalizacji procesem cukrzenia się miodu jest błędnym i mylnym określeniem, które jednoznacznie sugeruje przemianę miodu w cukier, co nie jest możliwe.

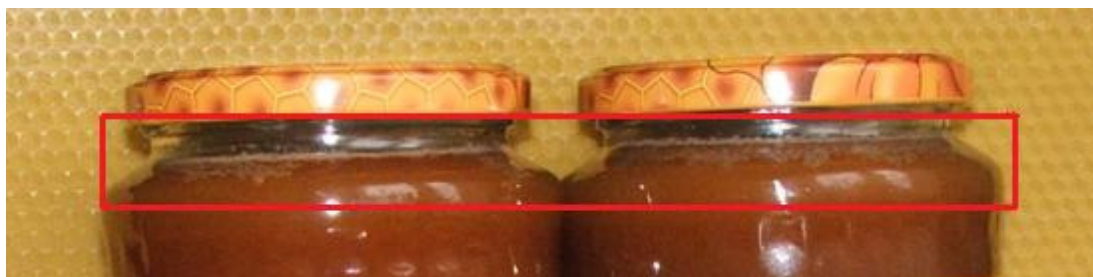
#### *Źródło:*

*Mieczysław Wojtacki- Produkty pszczele i przetwory miodowe. PWRiL. Warszawa;*

*Leon Bornus- ABC mistrza ogrodnika- pszczelarstwo. Wydawnictwo Spółdzielcze Warszawa;*

*Leon Bornus- Encyklopedia pszczelarska.PWRiL. Warszawa*

## ZWRÓĆ UWAGĘ NA TZW. „NAWISY” NA ŚCIANACH SŁOIKÓW Z MIODEM



Fot.2 „Nawisy” na ścianach słoików z miodem skryształizowanym

Miód, mimo że po odebraniu z plastrów przez kilka dni przechowywany jest w odstojniku, zawiera bardzo małe pęcherzyki powietrza. Jeśli zostanie rozlany do słoików jako świeży, pęcherzyki te unoszą się ku górze tworząc w słojach tzw. „nawisy”, co widzimy na załączonym powyżej zdjęciu. Nawisy mogą również wystąpić na bocznych ściankach słoja. **Kupując miód z nawisami masz pewność, że nie był on podgrzewany oraz że został rozlany przez pszczelarza jako świeży.**

## „STOŻEK MIODOWY”



Fot.3 Stożek miodowy

Tylko miód o właściwym procentowym udziale wody tworzy przy przelewaniu specyficzny stożek, który widzimy na zdjęciu powyżej. Brak stożka może świadczyć o zbyt wczesnym pozyskaniu miodu.

## TEST WODY

Do szklanki wlewamy chłodną wodę, po czym do wody wlewamy łyżkę miodu, jeśli miód osiadzie na dnie a przy próbie wymieszania będą przez dłuższy czas tworzyły się smugi to mamy raczej do czynienia z miodem prawdziwym. Miód który bardzo szybko rozpuści się w wodzie może nie być miodem w pełni wartościowym.

**UWAGA!!!** Wszystkie powyżej opisane „domowe sposoby” nie dają nam 100% pewności odnośnie wyniku badania; tylko analiza laboratoryjna powoli nam określi jakość zakupionego produktu.

---

**JEŚLI CHCESZ MIEĆ PEWNOŚĆ, ŻE ZAKUPIONY PRZEZ CIEBIE MIÓD JEST TYM SAMYM, KTÓRY PSZCZOŁY WYTWORZYŁY W ULU, NIE KUPUJ PRODUKTÓW PRZETWORZONYCH.**

W ostatnich latach pojawiła się moda na sprzedaż różnych mieszanek miodu z produktami nie pochodzącymi od pszczół; coraz większą popularnością cieszy się również tzw. miód kremowany. Wartościowy naturalny miód nie potrzebuje „uszlachetniania” a mieszankę możesz zawsze zrobić sobie samodzielnie.

## KUPUJ MIÓD OD ZAUFANEGO PSZCZELARZA

Możesz zakupić miód z kilku źródeł do których najczęściej należą:

- **sieci handlowe (markety)** – sprzedają w większości mieszankę miodów pochodzących z UE oraz spoza UE;
- **sklepy pszczelarskie** – miód powinien pochodzić od lokalnych pszczelarzy (wyższa cena – marża sklepu);
- **targowisko** – nie wiemy kto sprzedaje na targowiskach i jaka jest zawartość słoików; mogą być to pszczelarze, ale mogą to być też inne osoby;
- **bezpośrednio od pszczelarza** – zakup obarczony jest najmniejszym ryzykiem spośród w/w, zwłaszcza, jeśli jest to sprawdzony, znajomy pszczelarz.

**UWAGA!!! Nigdy nie kupuj miodu w opakowaniu bez etykiety.**

Dziękuję Ci za poświęcony czas, mam nadzieję że niniejsza publikacja pomoże Ci dokonać trafnych wyborów i cieszyć się bardzo dobrą jakością nabytych produktów pszczelich.