

СЕКЦІЯ 3. Ветеринарна гігієна, санітарія та інспектування харчових продуктів.

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МЕДУ БДЖОЛИНОГО, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ «ЧЕРЕМУШКИ» МІСТА ОДЕСИ

Філіпська А.В., здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня освіти 2 курсу ОП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» (термін навчання 5.10 років), науковий керівник: Скрипка Г.А., канд. вет. наук, асистент
Одеський державний аграрний університет, м. Одеса, Україна

Актуальність. Мед є солодким продуктом, отриманим завдяки діяльності медоносних бджіл. Він містить багато корисних компонентів: глюкозу та фруктозу, ферменти, вітаміни, амінокислоти, мікро- та мікроелементи і навіть природні антибіотики. Завдяки такому складу цей продукт цінується не тільки звичайними людьми, а й виробниками різних видів продукції. Наразі існує доволі велике питання щодо забезпечення якісною та безпечною продукцією споживача, в тому числі і продуктами бджільництва.

Споживачі меду дуже часто стикаються з проблемою фальсифікації цього продукту недобросовісними виробниками. В Наказі №330 «Про затвердження Вимог до меду», прописано, що натуральний мед повинен відповідати певним критеріям. При органолептичній оцінці цього продукту, ветеринарно-санітарний експерт повинен звертати увагу на такі показники як колір, смак, консистенцію, кристалізацію та аромат. В самому наказі чітко прописані всі вимоги, що також включають лабораторні дослідження, які повинні забезпечувати якісну та безпечну продукцію [1].

На сьогодні існує багато видів фальсифікації меду. Одним з головних матеріалів фальсифікації є цукрові сиропи і сам цукор. Їх можуть додавати до меду, а також згодовувати цукор безпосередньо медоносним бджолам, отримуючи при цьому так званий цукровий мед. У випадку такої фальсифікації мед може мати низький рівень інвертованого цукру (глюкоза та фруктоза).

Якщо говорити про нагрівання меду, то воно також має свій вплив на якість меду і використовується виробниками з метою уникнення деяких недоліків продукту, наприклад, припинення бродіння меду або для його декристалізації (розпускання). Згідно до Наказу 491 «Ветеринарно-санітарні вимоги для потужностей (об'єктів) з виробництва продуктів бджільництва» розпускати мед дозволяється при температурі не більше, ніж 40-42°C. Якщо температура буде вищою це призведе до інактивації ферментів, які знаходяться в меді і які є дуже термолабільними. Рівень ферментів, особливо діастази, є одним із показників якості меду бджолиного, окрім випадків коли мед має природно низьке діастазне число (наприклад, акацієвий) [2].

Метою нашого дослідження було визначення таких показників якості меду натурального, як діастазне число та вміст інвертованого цукру.

Матеріали і методи. Об'єктом досліджень слугували десять зразків меду бджолиного різного ботанічного походження, які було відібрано на ринку Черемушки (м. Одеса). Дослідження проводили на базі кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи та багатопрофільної лабораторії ветеринарної медицини Одеського державного аграрного університету. Визначення діастазного числа та вмісту інвертованого цукру проводили за загальноприйнятими методиками.

Результати. За результатами досліджень вмісту інвертованого цукру у меді було встановлено, що цей показник знаходився на рівні більше, ніж 70% у всіх зразках, що свідчить про їх доброякісність.

Згідно результатів досліджень діастазного числа було встановлено, що у всіх досліджених зразках меду цей показник також відповідав вимогам стандарту. Його коливання знаходилися в межах від $12,5 \pm 1,18$ до $19,81 \pm 2,44$ од. Готе. Результати аналізу меду представлені в таблиці 1.

Таблиця 1. Фізико-хімічні показники меду, $M \pm m$, $n = 10$

№ зразка	Діастазне число, од.Готе	Масова частка відновлювальних сахарів (до безводної речовини), %, не менше
1	$12,5 \pm 1,18$	>70
2	$13,82 \pm 2,04$	>70
3	$15,04 \pm 1,22$	>70
4	$17,41 \pm 1,87$	>70
5	$12,8 \pm 2,14$	>70
6	$16,75 \pm 3,23$	>70
7	$15,82 \pm 2,65$	>70
8	$19,81 \pm 2,44$	>70
9	$15,64 \pm 1,88$	>70
10	$16,22 \pm 1,15$	>70

Висновки. Встановлено, що всі зразки дослідного меду, які реалізуються на ринку Черемушки (м. Одеса) за показниками вмісту інвертованого цукру та діастазною активністю відповідали вимогам національного стандарту.

Список використаних джерел

1. Skrypka, H.A., Khimych, M. S., Salata, V.Z., Naidich, O.V., Gorobei, O. M., & Matviishyn, T.S. (2021). Monitoring of compliance of quality and safety of sunflower honey with the requirements of the national standard. *Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary sciences*, 23(103), 162–167. doi: 10.32718/nvlvet10323
2. Скрипка, Г. А., & Угляр, В. В. (2022). Аналіз фізико-хімічних показників гречаного і липового меду вітчизняного виробника. Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет.

Навчально науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 194-196.