

В связи с актуальностью вопросов, связанных с качеством меда, Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай информирует потребителей о требованиях нормативной документации, установленных в отношении показателей качества меда, и возможных способах фальсификации.

Как показывает анализ ситуации, сложившейся на потребительском рынке меда, особенно часто с фальсифицированной продукцией приходится сталкиваться на многочисленных ярмарках, в небольших несетевых магазинах и в ходе уличной торговли. Вы не сможете проехать и нескольких километров по Республике Алтай, чтобы не встретить продавцов меда. Однако далеко не все из них реализуют качественный мед.

Если в недавнем прошлом фальсификация в основном заключалась в заведомо неверном указании ботанического происхождения, т.е. «Подсолнечниковый» мед именовался «Донниковым», «Цветочное разнотравье» – липовым медом и т. д., то сейчас фальсификаторы пошли гораздо дальше.

Как правило, реализацией фальсификата занимаются одни и те же продавцы, а его производством – одни и те же производители. Действует годами отлаженный механизм деловых связей производителей и продавцов фальсификата и здесь одним из признаков фальсификата является цена. Особенно это актуально для оптовых рынков. Мед, предлагаемый по сверхнизкой цене, должен вызывать подозрения в фальсификации. Средняя закупочная цена меда в каждом регионе складывается в августе-сентябре. Колебания цен у различных поставщиков, конечно, бывают, но незначительные. Сверхнизкие цены – верный признак фальсификата.

Однако, продвинутые фальсификаторы знакомы с этим правилом. Поэтому они пошли дальше. Прибегнув к помощи биотехнологий, используя различного рода патоки, пищевые загустители, студнеобразователи, и другие компоненты, используемые в отраслях пищевой промышленности, они получают фальсифицированные меды, по органолептическим показателям соответствующие стандарту. Более того, цвет, консистенция, аромат оказались настолько привлекательны для покупателей, что обманщики получили возможность позиционировать фальсификат как элитные меды, и соответственно поднимать цены до заоблачных высот.

Потребители должны знать, что с 1 января 2013 года в России введен в действие ГОСТ Р 54644-2011 «Мед натуральный. Технические условия» взамен старого ГОСТ 19792-2001. Пункт 4.1.7 нового национального стандарта содержит определение, которого не было в старом стандарте: «натуральный мед не должен содержать вещества, не свойственные его природному составу».

По новому стандарту мед, маркированный ГОСТ Р 54644-2011 и содержащий упомянутые выше различного рода патоки, пищевые загустители, студнеобразователи, и другие компоненты, используемые в отраслях пищевой промышленности, считается фальсификатом.

Для выявления фальсификации проводят сначала качественную реакцию на ГМФ (гидроксиметилфурфураль). В старом ГОСТе называлось - «реакция на оксиметилфурфурол». При положительной реакции, то есть при обнаружении ГМФ, далее определяют его количество (массовую долю ГМФ). Бытует твердое убеждение, что оксиметилфурфурол относится к нежелательным для человеческого организма компонентам меда. Если это вещество присутствует – значит, мед старый, или его грели, или же он фальсифицирован. Содержание ГМФ в 1 кг меда – это один из важнейших показателей безопасности продукта. В соответствии с ГОСТ 54644 и СанПиН 2.3.2.1078-01 его количество в меде не должно превышать 25 мг/кг, присутствие ГМФ определяют для того, чтобы по его количеству установить нарушения технологического режима (температуры и времени выдержки) при переработке, фасовке и хранении меда, его возраст и выявить фальсификацию.

Даже мед в сотах может содержать повышенное количество ГМФ из-за подкормки пчел после медосбора перегретым медом или инвертным сиропом. Такой мед по органолептическим показателям не будет отличаться от натурального, но его целебные свойства будут существенно снижены.

Важным показателем, определяемым по ГОСТ 54644 является диастазное число. Это основной показатель качества мёда, чем оно выше, тем мёд считается качественнее и полезнее. Согласно действующего сейчас ГОСТа диастазное число должно быть не менее 5 ед. Готе. Диастазное число зависит от количества ферментов, которые пчела выделяет особыми железами своего организма при переработке нектара в мёд.

Сам процесс преобразования нектара в мед довольно сложный: пчела приносит нектар

и, сбросив его в ячейку сота, летит за новым нектаром. В дело вступают молодые пчелы, которые набирают принесенный нектар себе в зобик, перекалывают в соседний сот... опять берут... и так много раз. Таким образом, они обогащают нектар уникальными ферментами, микроэлементами, которые способна выработать только сама пчела. Чем больше и лучше пчела перерабатывает мёд, тем выше получаются его целебные свойства. Про диастазное число, можно сказать, что оно фактически характеризует число, сколько раз пчела пропускает через свой зобик нектар, прежде чем превратить его в мёд.

Нужно признать, что фальсификаторы не сидят, сложа руки. Методы анализов, прописанные в действующем стандарте, не охватывают всех существующих сегодня вариантов фальсификации. Также и таблица химических показателей, которые должны контролироваться, не включает некоторые показатели, позволяющие определять фальсификат. Например, известно, что в натуральном меде фруктозы содержится больше, чем глюкозы. Поэтому мед слаще сахара. Если мед фальсифицирован добавлением патоки, то в таком меде содержание глюкозы превышает содержание фруктозы на фоне повышенного содержания мальтозы. Превышение содержания глюкозы над содержанием фруктозы - достаточное свидетельство ненатуральности меда. К сожалению, в стандарте это пока не регламентировано и показатель определяется суммарной массовой долей фруктозы и глюкозы.

Понятно, что не все потребители могут позволить себе заказать подобные анализы. Поэтому приведем более простые способы определения фальсификата.

Известно, что натуральный мед растворяется в воде без остатка, причем раствор остается совершенно прозрачным. Если при растворении меда раствор становится мутным, то перед вами фальсификат: в продукт добавлено вещество, не растворяющееся в воде полностью. Обычно это всякого рода загустители, студнеобразователи и т.п. Если мутный раствор профильтровать через бумажный фильтр, то на нем появится нерастворимый остаток этого вещества.

Можно применить еще один простой метод обнаружения фальсификата: накапать несколько капель йода в раствор меда в воде. При этом раствор натурального меда должен окраситься в желтый свет. Любая другая окраска раствора будет свидетельствовать о фальсифицировании меда.

Подобными методами любой потребитель сможет легко выявить некоторые виды фальсификатов.

Уважаемые потребители, чтобы обезопасить себя и своих близких от фальсификации продукции, покупать мед необходимо в специализированных магазинах. Не стесняйтесь спросить у продавца сопроводительные документы на предлагаемую продукцию, если качество продукции вызывает какие-то сомнения, от покупки лучше отказаться. Помните, выбор всегда за вами.