

# М Е Д П Ч Е Л И Н Ы Й

Выполнили обучающиеся 11-го класса :

Каникова Инесса,  
Ахмадеева Виктория,  
Ишмаева Наталья.

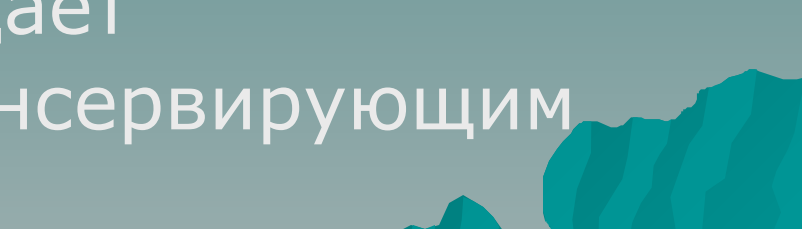
Бахтыбаево 2011 г.

**Мёд пчелиный- продукт переработки пчелами нектара и пади.**



# Из истории использования меда.

Ученые установили, что оказывается, медоносные пчелы существовали на планете еще за 56 млн. лет до появления первобытных людей. В начале люди добывали дикий мед из дупел деревьев, а сейчас пчел разводят сами. Люди еще в древности использовав мед в пищу заметили его целебные свойства. Также узнали, что мед обладает антисептическим и консервирующим свойствами.



# Химический состав мёда.

- Углеводов – 42%
- Белков – 0.5%
- Витаминов – 7(группы Б),А,С,Е,К
- Карбоновых кислот – 20%
- 37 минеральных веществ – К, Са, Р, сера, хлор, натрий
- Ароматические вещества - до 120 видов
- Спирты
- Эфиры
- Альдегиды
- Красящие вещества – каротин, ксантофилл

# Классификация меда

Мед классифицируют по происхождению, по способу получения.

## По происхождению

## По получению

### Цветочный

### Падевый

### Центробежный

### Прессовый

1 Монофлорный

2 Полифлорный

Мед полученный из сладких сахаристых выделений насекомых и сока растений

Мед, получаемый при откачивании его из сотов на медогонке

Мед, полученный при отжиме из сот на прессе

# Цветочный мед:

- ◆ **Монофлорный** - это мед образуемый из нектара цветковых растений одного вида
- ◆ **Полифлорный** - это мед, образуемый из нектара цветков разнообразных растений





# Цвет меда

Цвет меда зависит от вида растения, с которого собран нектар.

Акация	Бледно-жёлтый
Боярышник	Темно-коричневый
Василёк луговой	Коричневый
Вероника	Белый
Вишня обыкновенная	Светло-коричневый
Гречиха обыкновенная	Грязновато-жёлтый
Донник желтый	Золотисто-жёлтый

Люцерна посевная	Грязно-серый
Малина	Серовато-белый
Одуванчик лекарственный	Оранжевый
Подорожник	Серовато-белый
Подсолнечник	Золотисто-жёлтый
Рапс	Лимонно-жёлтый
Редька	Бледно-жёлтый
Синяк обыкновенный	Темно-синий
Слива	Желтовато-коричневый
Эспарцет	Коричневый
Яблоня	Грязно-жёлтый

# Откачка меда.

---

Во время хорошего медосбора мед начинают отбирать уже в конце мая, но основной медосбор проводится в июле – начале августа. Помещение для откачки меда должно быть светлым, чистым и недоступным для насекомых, с температурой около 25 градусов. Откачивают с помощью медогонки.





# Применение меда.

Цветочный мед – диетический, высококалорийный продукт питания.

По усвояемости и энергетической ценности он превосходит многие другие пищевые продукты. Благодаря богатому химическому составу, мед применяют в медицине при некоторых заболеваниях желудочно-кишечного тракта, нервной, сердечно-сосудистой и мочевыводящей систем, опорно-двигательного аппарата, органов дыхания. Особенно благотворно действует мед на организм детей. Мед обладает также бактерицидными свойствами, выражающимися в его способности уничтожать многие болезнетворные микроорганизмы.

Еще мед используют в косметологии.

Следует отметить, что великий врач древности, основоположник медицины Гиппократ, высоко ценил питательные свойства меда и продолжительность своей жизни объяснял тем, что постоянно потреблял мед.

# Признаки натурального меда.

- Вкус натурального меда сладкий, немного терпкий, но приятный, должен вызывать легкое раздражение слизистой оболочки рта;
- Должен иметь приятный своеобразный аромат;
- Расплаивание меда с образованием 2 слоев разной консистенции может говорить о том, что мед недостаточно вызрел и содержит излишнее количество влаги;
- Хороший мед кристаллизуется плотно и равномерно;
- Если при добавлении в мед уксуса или кислоты наблюдается вспенивание, то в меде содержатся примеси мела. А йод – дает синий цвет на крахмал.

# Хранение меда.

Хранить мед рекомендуется в темной стеклянной посуде или в тарах из пищевого алюминия в условиях пониженной влажности, при температуре +5...10 градусов. Также можно хранить в осиновых, липовых, тополиных или ольховых бочках, герметически закрытых. Нельзя хранить в железной, алюминиевой, оцинкованной, жестяной посуде, так как происходит образование ядовитых веществ.

При правильном хранении мед может храниться и сохранять свои уникальные свойства в течении многих лет.

# Употребление мёда.

По данным проведенных исследований, среднее потребление мёда в России очень низкое – 1 стакан на одного человека в год. Взрослому человеку нужно употреблять в день 50-60 г. мёда, а детям 30-50 г. Мёд рекомендуется принимать за 1,5-2 часа до еды или спустя 3 часа после еды. Мёд нельзя кипятить, при кипячении образуются ядовитые вещества.

Нельзя забывать, что мёд является аллергеном. Поэтому его следует употреблять осторожно. Также излишнее употребление мёда может привести к различным заболеваниям: гипертония, атеросклероз, сахарный диабет.

**ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ**  
**ДОЛГОЛЕТИЕ.**

**ДЕЛАЕМ ВСЕМ**

**ЖИТЬ ДО 100**