# 

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.

### Kumuyeckuŭ coctab mëgaa

- 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

### Kracenijnkalna mela

Мед классифицируют по происхождению, по способу получения.

#### По происхождению

Цветочный

1 Монофлорный

2 Полифлорный

Падевый

Мед полученный из сладких сахаристых выделений насекомых и сока растений

По получению

Центробежный

Мед, получаемый при откачивании его из сотов на медогонке

Прессовый

Мед, полученный при отжиме из сот на прессе

### Цветочный мед:

- Монофлорный это мед образуемый
  из нектара
  цветковых растений
  одного вида
  - Полифлорный й это мед, образуемый из нектара цветков
     ій разнообразных растений









### Bet Megaa

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

Акация	Бледно- жёлт ый
Боярышник	Темно- кори чнев ый
Василёк луговой	Коричнев ый
Вероника	Белый
Вишня обыкно венная	Светло- кори чнев ый
Гречиха обыкно венная	Грязнова то- жёлт ый
Донник желтый	Золотист о- жёлт ый

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 проводиться 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;
- -Расслаивание 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.

### Kpahehne Mega

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.

#