

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА МЕДУ ТА МЕТОДИ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

Купрікова К.С., гр. ТР-51

Науковий керівник – асист. **Сподар К.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Натуральний бджолиний мед являє собою і прекрасний харчовий продукт, який корисно вживати людям різного віку, особливо дітям, хворим і старим. У ньому містяться вітаміни А і В, що регулюють обмін речовин, що впливають на ріст організму і збуджують діяльність внутрішніх органів, особливо нервової системи. Завдяки своїм антисептичним властивостям в медицині широко використовується бджолиний мед, який має здатність зупинити ріст хвороботворних мікроорганізмів. Він допомагає при лікуванні виразок і ран, захворювань внутрішніх органів, очей, шкіри, сприяє зниженню артеріального тиску, лікування неврозів, безсоння.

Хімічний склад натурального бджолиного меду складний і схильний до значних коливань. Він містить цукор, декстрин, воду, білкові речовини, небілкові азотні речовини, вітаміни та інші складові, отримані від різних видів нектару. Головними складовими меду є глюкоза та фруктоза (тобто інвертований цукор), які становлять близько 90% всіх цукрів меду.

На даний момент існує дуже велика кількість сортів меду. Однак отримання натурального бджолиного меду пов'язано зі значними матеріальними витратами. Високі ціни на натуральний мед роблять його досить привабливим об'єктом фальсифікації.

Способи фальсифікації меду численні та різноманітні: це і грубі, легко помітні підробки (механічні домішки борошна, крейди та інших наповнювачів), і витончені, які важко виявити (підгодівля бджіл цукровим сиропом та ін.).

Для меду найбільш характерними є видова та якісна фальсифікації. При видовій підробка здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його заміником іншого виду чи найменування із збереженням подібностей одного або кількох ознак. А при якісній фальсифікації – за допомогою харчових і нехарчових добавок, які використовуються для покращення споживних властивостей або заміни товару вищої градації на нижчу.

В будь-якому випадку, більшість харчових підробок можуть бути небезпечними для організму людини. Таким чином, актуальною стає проблема товарознавчої експертизи та споживчої оцінки меду.