

Медовый Спас. Как выбрать качественный мед без риска отравления.

14 августа празднуют Медовый Спас. Мёд ценят за вкус и полезные свойства, но при покупке важно убедиться в его безопасности. Управление Роспотребнадзора по Костромской области даёт несколько рекомендаций, которые помогут выбрать качественный продукт.

Прежде всего, приобретайте мёд в проверенных местах: в магазинах, на официальных ярмарках или напрямую у пчеловодов, имеющих необходимые документы. У продавца можно запросить декларацию о соответствии или ветеринарное свидетельство. Эти документы подтверждают, что продукт прошёл проверку и безопасен для употребления.

Обратите внимание на упаковку. На ней должны быть указаны наименование продукта, год сбора, дата фасования, срок годности, условия хранения, а также данные изготовителя. Лучше выбирать мёд в стеклянной таре либо в контейнере из пищевого пластика.

Цвет мёда зависит от сорта. У цветочного он обычно светло-жёлтый, у липового – янтарный, у гречишного – коричневый. Оттенки могут различаться, но неестественные цвета (например, ярко-розовый или зелёный) должны насторожить, вероятно, в продукт добавлены красители.

Аромат натурального мёда лёгкий и приятный, характерный для конкретного сорта. В нём не должно быть посторонних запахов, в том числе фруктовых. Вкус должен быть сладким, без неприятного или кислого привкуса. Кислый оттенок нередко говорит о начавшемся брожении, а выраженный карамельный оттенок о перегреве продукта.

Консистенция тоже служит показателем качества. Зрелый мёд медленно стекает с ложки непрерывной струйкой и ложится горкой. Если продукт слишком жидкий, это может означать, что его разбавили водой или собрали незрелым. Кристаллизация мёда – естественный процесс, она не свидетельствует о плохом качестве. Напротив, если зимой встречается жидкий мёд, похожий на воду, есть риск, что его разогрели, из-за чего он утратил полезные свойства.

Не стоит покупать мёд при наличии в нём осадка, мутности или расслоения. Такие признаки могут указывать на примеси либо на нарушение условий хранения.

Помните, что мёд способен вызывать аллергические реакции. Его не рекомендуется давать детям до года. Хранить продукт следует в тёмном месте при температуре не выше 20 °С, в плотно закрытой таре.

Следуя этим простым правилам, вы сможете выбрать качественный и безопасный мёд.