

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНА ОЦІНКА РІПАКОВОГО МЕДУ, ВИРОБЛЕНОГО В УМОВАХ ЖИТОМИРСЬКОГО ПОЛІССЯ

О. В. Лісогурська, асистент,
М. М. Кривий, к. с.-г. н., доцент,
Д. В. Лісогурська, к. с.-г. н., доцент,
С. В. Фурман, к. в. н., доцент
В. М. Соколюк, д. в. н., професор
В. І. Дорохов, к. х. н., доцент

Житомирський національний агроєкологічний університет

На світовому ринку найціннішим вважається монофлорний мед. Будь-який поліфлорний мед оцінюється дешевше. Товарними партіями у нашій країні можна зібрати всього п'ять видів такого меду, які за часткою виробництва утворюють такий низхідний ряд: соняшниковий, гречаний, ріпаковий, липовий і акацієвий [1].

З цього переліку ботанічних сортів найменший попит на ринку України має ріпаковий мед. Його вважають другосортним, гіркуватим, без характерного запаху і непривабливого білого кольору. Він є найдешевшим, поряд із соняшниковим. Однак у Західній Європі він користується великою популярністю. За високі терапевтичні властивості європейські бджолярі називають його «живим». Світовим лідером з виробництва ріпакового меду є Канада. У цій країні переважну більшість меду отримують саме з ріпаку [2, 6].

Огляд літератури свідчить [4], що питання якості та безпечності ріпакового меду, виробленого в Україні, не вивчене. Тому це і стало метою наших досліджень.

Згідно із завданнями досліджень був проведений науково-господарських дослід, у ході якого від бджолиних сімей (n=12) у кінці медозбору з ріпаку озимого в умовах Житомирського Полісся були відібрані зразки відкачаного меду та проведена його ветеринарно-санітарна експертиза ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» Технічні умови». Монофлорність ріпакового меду встановлювали за результатами визначення видового складу пилкових зерен за методикою, розробленою Міжнародною комісією з біології бджіл при International Union of Biological Sciences (IUBS) [3, 5]. Якщо кількість пилкових зерен ріпаку озимого у меді становила >45 % від їх загальної кількості, то такий мед вважали монофлорним ріпаковим.

Встановлено (табл. 1), що ріпаковий мед мав приємний слабкий аромат, солодкий ніжно-пекучий смак та в'язку консистенцію.

Табл. 1. Органолептичні показники ріпакового меду (n=12)

| Показник | Результати дослідження | Вимоги ДСТУ 4497:2005 |
|--------------|------------------------|---|
| Колір | білий | білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками |
| Смак | солодкий ніжно-пекучий | солодкий, ніжний, приємний, терпкий |
| Аромат | приємний слабкий | специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний |
| Консистенція | в'язка | рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна |

Колір зразків закристалізованого меду варіював від білого до жовтого (рис. 1). Як відомо, чистий ріпаковий мед білого кольору. Але отримати його практично не можливо, оскільки терміни цвітіння ріпаку озимого співпадають з іншими медоносами (плодові культури, ряст, медунка, кульбаба та ін.). Тому й колір меду може відрізнитись залежно від частки нектару цього медоносу.



Рис. 1. Варіювання кольору ріпакового меду
(1 – білий, 2 – світло-жовтий, 3 – жовтий)

Тому, для підтвердження ботанічного походження меду, було визначено масову частку пилоквих зерен ріпаку озимого у ньому. Цей показник варіював від 45 до 82%, що свідчить про монофлорність ріпакового меду.

Також установлено, що між масовою часткою пилоквих зерен ріпаку озимого у меді та його кольором є взаємозв'язок. За вмісту зерен пилку ріпаку озимого на рівні 45 % мед жовтий, 64 – світло-жовтий, 82 – білий. Тобто, світліші зразки меду мають більшу частку зерен цього медоносу.

Іншою характерною рисою ріпакового меду є його здатність до швидкої кристалізації. Зазвичай вона відбувається впродовж 3–7 діб після відкачування. За результатами наших досліджень, мед кристалізувався за 7–15 діб. Кристалізація усіх зразків меду була салоподібна. Між вмістом пилоквих зерен ріпаку озимого у меді та тривалістю його кристалізації є взаємозв'язок (рис. 2). Зі збільшенням частки пилку цього медоносу у меді тривалість його кристалізації зменшується.

Встановлено, що за показниками якості (табл. 2) отриманий ріпаковий мед відповідав вищому ґатунку. Він містив води не більше 18,5 %, відновлювальних цукрів – не менше 80, сахарози – не більше 3,5, діастази – не менше 15 од. Готе, кислотність становила не більше 40.

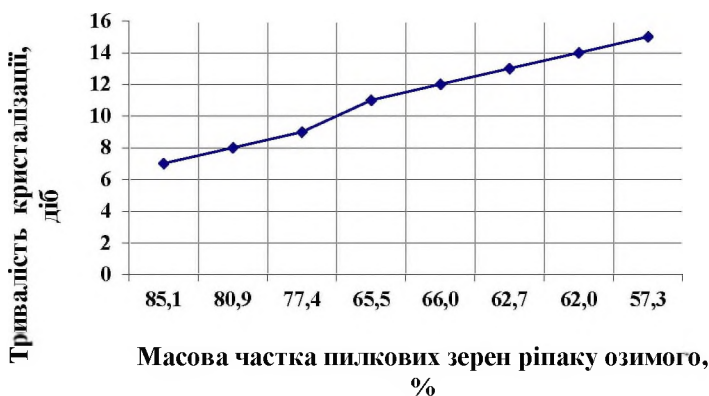


Рис. 2. Взаємозв'язок між вмістом пилоквих зерен ріпаку озимого та тривалістю кристалізації меду (n=12)

Нами також були визначені і показники безпечності ріпакового меду – вміст ^{137}Cs , свинцю, кадмію, миш'яку, а також пестицидів. Жоден із досліджених показників не перевищує допустимі рівні, встановлені державним стандартом.

Табл. 2. Фізико-хімічні показники ріпакового меду (n=12)

| Показник | M±m | Вимоги ДСТУ 4497:2005 | |
|---------------------------|-----------|-----------------------|----------------|
| | | вищий гатунок | перший гатунок |
| Вміст води, % | 16,4±0,24 | не >18,5 | не > 18,5 |
| Вміст цукрів, % | 83,3±0,55 | не < 80 | не < 70 |
| Вміст сахарози, % | 2,7±0,17 | не >3,5 | не > 6 |
| Кислотність, м.-екв/кг | 24,9±0,50 | не > 40 | не > 50 |
| Діастазне число, од. Готе | 20,6±0,39 | не < 15 | не < 10 |

Отже, ріпаковий мед, вироблений в умовах Житомирського Полісся, білого, світло-жовтого і жовтого кольору, не гіркий і приємний на смак, за показниками якості відповідає вищому гатунку, а за показниками безпечності – вимогам державного стандарту.

Список літератури

1. Іличок Б. Стан та динаміка ринку меду України // Б. Іличок // Укр. пасічник. – 2011. – № 12. – С. 19–24.

2. Карасев В. Рапс. Будем оптимистами / В. Карасев // Пасека от «А» до «Я». – 2013. – № 5. – С. 6.

3. Методика дослідної справи у бджільництві / В. Д. Броварський, Ян Бріндза, В. В. Отченашко [та ін.]. – К. : Вид. дім «Вінніченко», 2017. – 166 с.

4. Якість ріпакового меду, одержаного на Житомирському Поліссі / О. В. Лісогурська, М. М. Кривий, Д. В. Лісогурська, С. П. Вербельчук. // Наук. вісн. Нац. ун-ту біоресурсів і природокористування України. Сер. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2015. – Вип. 223. – С. 126–131.

5. Council Directive of 32th December 2001 relating to honey (2001/110/EC). Off. J. Eur. Communities – Anon. – 2002. – L 10. – P. 47–52.

6. Szyszko P. Kanadyjskie pasieki towarowe / P. Szyszko // Pasięka. – 2003. – № 3. – Режим доступу : <http://pasięka24.pl/index.php/pasięka-czasopismo-dla-pszczelarzy/106-pasięka-1-2014/1286-kanadyjskie-pasięki-towarowe-cz2>. – Перевірено: 16.08.2016.