

Таблица 1

Общее содержание и соотношение отдельных свободных аминокислот в некоторых монофлорных мёдах.

Наименование аминокислот	Липовый мёд	Эспарцетовый мёд	Белоакациевый мёд	Подсолнечниковый мёд	Гречишный мёд	Фацелиевый мёд
Общее содержание, мг%	126,5	120,3	105,8	120,0	221,0	202,0
В т.ч. %-ное содержание						
Аланин	2,0	2,4	1,8	3,4	2,2	1,7
Валин	2,7	1,7	3,6	1,8	5,2	4,3
Лейцин	0,5	0,7	1,3	0,8	3,8	3,7
Пролин	3,1	2,7	2,8	3,4	23,8	21,1
Гистидин+серин	0,6	1,1	1,4	Следы	0,5	0,4
Треонин	62,0	58,9	60,9	71,1	33,4	40,7
Метионин	10,4	7,2	2,2	3,7	1,4	4,7
Фенилаланин	3,8	5,9	9,4	2,4	7,0	3,7
Глутаминовая кислота	1,4	2,1	3,0	5,2	7,4	4,2
Глутамин	0,2	0,5	0,2	Следы	0,3	0,3
Лизин	0,3	Следы	2,4	0,1	0,8	1,2
Тирозин	0,6	0,6	0,4	Следы	4,6	1,6
Аспаргин	0,8	Следы	0,5	Следы	0,5	Следы
Остальные аминокислоты	11,6	16,2	9,8	7,2	9,1	12,4

Таблица 2

Содержание минеральных веществ в 100 г мёда (средние данные)

Зольные элементы	Содержание в мёде, мг/100 г	Зольные элементы	Содержание в мёде, мг/100 г
		Макроэлементы, мг	
Калий	36	Железо	800
Кальций	14	Йод	2
Магний	3	Кобальт	0,3
Натрий	10	Марганец	34
Сера	1	Медь	59
Фосфор	18	Фтор	100
Хлор	19	Цинк	94

Таблица 3

Содержание витаминов в мёде (средние данные)

Витамины	Мг/кг
Тиамин (В ₁)	0,4-0,05
Рибофлавин (В ₂)	0,28-0,61
Пантотеновая кислота (В ₃)	0,55-1,05
Ниацин (РР)	0,36-1,10
Пиридоксин (В ₆)	0,01
Фолиева кислота (В ₉)	0,03
Биотин (Н)	0,0007
Аскорбиновая кислота (С)	5–65

Таблица 4

Ассортимент меда, реализуемого через сеть магазинов «Магнит»

№ п/п	ассортимент меда	характеристика меда
1	Липовый	отличный мед, светло-желтый, легко кристаллизуется, имеет характерный запах. Используется при заболевании дыхательных путей, в том числе в виде ингаляций. Благоприятно влияет на желудочно-кишечный тракт, почки.
2	акациевый	также один из лучших. Прозрачен, светлый, более жидкий, со слабым ароматом акации. Кристаллизуется медленно. Рекомендован при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, женских воспалительных заболеваний, в том числе его применяют местно, благодаря бактерицидным свойствам.
3	Плодовый	полифлорный, с ягодных и плодовых культур. Светло-янтарный, с нежным запахом и вкусом. Обладает исключительными диетическими качествами
4	Клеверный	бесцветен, почти прозрачен, а слабый аромат вызывает у покупателей сомнения в его натуральности
5	Гречишный	яркого, почти коричневого цвета, с характерным запахом и легкой горчинкой. Используют в кондитерских изделиях. Полевой и луговой: полифлорные, с приятным запахом и вкусом. Он светло-янтарного, коричневого цвета. Обладает всеми лекарственными свойствами.
6	Одуванчиковый	с характерным цветом и запахом, слегка горчит, густой. Обладает ранозаживляющим и противовоспалительным действием.
7	Подсолнечниковый	золотисто-желтый, приятный на вкус, быстро кристаллизуется. По лечебным свойствам уступает основным медам. гречишный лечит заболевания желудка, крови и кожи донниковый - сердечные недомогания липовый хорош при простудах и гриппе клеверный увеличивает потенцию. При этом мед, как и всякое лекарство, надо хранить и употреблять строго по правилам.

Ассортимент меда, реализуемого через сеть магазинов «Магнит» в 2008-2009

Г.Г.

№ п/п	ассортимент меда	количество наименований		
		2008 год	2009 год	отклонение 2009 г. от 2008 г.
1	Липовый	3	3	0
2	акациевый	1	0	-1
3	Плодовый	0	0	0
4	Клеверный	1	0	-1
5	Гречишный	2	3	+1
6	Одуванчиковый	1	2	+1
7	Подсолнечниковый	2	2	0

Таблица 6

Органолептические и физико-химические показатели натурального мёда
по ГОСТ 19792-87

Показатели	Характеристика качества мёда и норма		
	Всех видов, кроме мёда с белой акации и хлопчатника	С белой акации	С хлопчатника
Аромат	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха		Приятный, нежный, свойственный мёду хлопчатника
Вкус	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса		
Результат пыльцевого анализа	—	Наличие пыльцевых зёрен	
		белой акации	хлопчатника
Массовая доля воды, % не более	21	21	19
Массовая доля редуцирующих сахаров (к безводному веществу), %, не менее	82	76	86
Массовая доля сахарозы (к безводному веществу), %, не более	6	10	5
Диастазное число (к безводному веществу), ед. Готе, не менее	7	5	7
Оксиметилфурфурол, мк/кг мёда, не более	25	25	25
Качественная реакция на оксиметилфурфурол	Отрицательная		
Механические примеси	Не допускается		
Признаки брожения	То же		
Массовая доля олова, %	0,01	0,01	0,01

Таблица 7

Классы цветности мёда и соответствующие им значения оптических плотностей и шкалы Пфунда

Класс цветности мёда	Оптическая плотность по прибору ФЭК-56М	Значения по шкале Пфунда, мм
Прозрачный, как вода	0,00-0,08	0-8
Белый экстра	0,08-0,13	8-17
Белый экстра	0,13-0,25	17-34
Светло-янтарный экстра	0,25-0,33	34-50
Светло янтарный	0,33-0,55	50-85
Янтарный	0,55-0,73	85-114
Тёмный	Более 0,73	Более 114

Таблица 8

Оценка качества меда по показателям: цвет, вкус, аромат

№ п/п	виды меда	цвет	вкус	аромат	соответствие показателям качества
1	Липовый	светло-желтый	отличный вкус	хороший аромат	соответствует
2	акациевый	Прозрачен, светлый	хороший вкус	со слабым ароматом акации.	соответствует
3	Плодовый	Светло-янтарный	с нежным вкусом.	с нежным запахом	соответствует
4	Клеверный	бесцветен, почти прозрачен	хороший вкус	слабый аромат	соответствует, но необходимо дополнительное проведение оценки качества по техническим показателям
5	Гречишный	яркий, почти коричневый цвет	с легкой горчинкой	характерным запахом	соответствует