

چه عسلی هرگز شکرک نمی‌زند؟

عسل‌هایی که از گلوکز خالص تهیه می‌شوند، هرگز شکرک نمی‌زنند.



عسل‌هایی که از گلوکز خالص تهیه می‌شوند، هرگز شکرک نمی‌زنند.

به گزارش ایسنا، دکتر شهاب قاضی، عضو هیات علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه رازی کرمانشاه اظهار داشت: مساله مهمی که هنوز به صورت شبهه‌ای برای بسیاری از مشتریان عسل وجود دارد، شکرک زدن عسل است که در این خصوص باید توجه داشت عسل‌ها پس از مدتی شکرک می‌زنند، البته زمان شکرک زدن عسل با توجه به نوع گیاه و میزان و نوع ذرات موجود در عسل و ... تفاوت دارد، به طوری که بعضی عسل‌ها بعد از چند هفته، چند ماه یا حتی چند سال شکرک می‌زنند. وی گفت: برای مایع کردن عسل شکرک زده، باید ظرف عسل نیم ساعت در دمای 65 تا 70 درجه سانتیگراد قرار گیرد، دقت کنید حرارت به طور مستقیم داده نشود.

قاضی اظهار داشت: مشتریان عسل در بعضی کشورها عسل‌های شکرک زده را ترجیح می‌دهند و زنبورداران این عسل‌ها را در بسته بندی‌های مختلفی به بازار عرضه می‌کنند.

وی گفت: عسل در فصل زمستان و در دمای پایین‌تر از 14 درجه سانتیگراد شروع به شکرک زدن می‌کند، چون در این دما چسبندگی خود را از دست می‌دهد و مواد خارجی آن شروع به رسوب می‌کند و هسته‌های متبلور را به وجود می‌آورند.

قاضی ابراز داشت: دیاستاز عسل ذرات ریز را جذب کرده و باعث ته نشین و کدر شدن آن می‌شود، به طوری که ذرات موجود در عسل را متبلور کرده و باعث شکرک زدن آن می‌شود.

این عضو هیات علمی دانشگاه رازی کرمانشاه گفت: آنچه در عسل متبلور می‌شود در واقع گلوکز هیدرات است و میزان آن به مقدار آب عسل بستگی دارد، به این ترتیب عسل‌ها با رطوبت بالا سریعتر از عسل‌های با رطوبت کم شکرک می‌زنند.

وی افزود: هر چه گلوکز عسل بیشتر باشد، زودتر شکرک می‌زند به طوری که گلوکز در غلظت 30 تا 70 درصد و فروکتوز به میزان 78 تا 90 درصد شکرک می‌زند، البته شکرک زدن به میزان دما نیز بستگی دارد.

قاضی تصریح کرد: عسل‌هایی که از گلوکز خالص تولید می‌شوند، هرگز شکرک نمی‌زنند.