



عسل‌های تقلبی

یکی از باورهای غلط در مورد عسل این است که عسل غلیظ بهتر از عسل رقیق است اما این باور غلط است.

عسل‌های تقلبی

یکی از باورهای غلط در مورد عسل این است که عسل غلیظ بهتر از عسل رقیق است اما این باور غلط است.

عسل خوب غلیظ است یا رقیق؟

یکی از باورهای غلط در مورد عسل این است که عسل غلیظ بهتر از عسل رقیق است اما این باور غلط است.

عسل طبیعی در هوای سرد غلیظ می‌شود و در هوای گرم رقیق می‌شود. به عنوان مثال عسل اگر در یخچال قرار گیرد غلیظ می‌شود و زمانی که در دمای اتاق قرار گیرد رقیق می‌شود، ضمناً عسل جنگل‌های شمال و عسل مرکبات رقیق‌تر از عسل‌های مناطق کوهستانی است، اما بدان معنی نیست که عسل مرکبات یا جنگل از کیفیت پایین‌تری نسبت به عسل کوهستان است، تنها رطوبت در این عسل‌ها به علت شرایط آب و هوایی منطقه بالا می‌رود که در نتیجه ممکن است این عسل‌ها سریع‌تر در معرض تخمیر قرار گیرند که با انجام مراحل صحیح بسته بندی و انبار داری و مصرف سریع این عسل‌ها می‌توان این مسئله را حل نمود.

از نظر خواص نیز همه عسل‌ها دارای مواد قندی هستند که به سرعت جذب بدن می‌شوند و از نظر طعم، بو، مزه نیز گل هر گیاهی خواص منحصر به فرد خود را دارد و طبیعتاً برتری خاصی بین آن‌ها وجود ندارد.

بعضی عسل‌ها فقط اسمشان عسل است

تا حدود زیادی ترکیب و خواص عسل‌های مختلف با هم یکسان هستند البته اگر تغییراتی در روند تولید آن‌ها داده نشده باشد. عسل‌های ارزان قیمت موجود در بازار که به «عسل چینی« معروفند، در حقیقت عسل نیستند بلکه «گلوز« مایع« هستند.

«گلوز« مایع« در صنعت تهیه محصولات قندی اهمیت زیادی دارد و از هیدرولیز نشاسته ذرت، گندم، سیب‌زمینی و... به دست می‌آیند. در واقع عسل‌های چینی، نشاسته یا قندی هستند که طی فرآیند هیدرولیز تهیه می‌شوند. رنگ و ظاهر این نوع عسل‌ها، شبیه عسل طبیعی است اما با شیرینی کمتر.

تقریباً همه عسل‌های موجود در بازار تقلبی هستند و این بزرگ‌ترین تقلبی است که در تولید و عرضه عسل انجام می‌شود. معمولاً در صنایع، «گلوز« مایع« یا «قند اینورت« را با عسل مخلوط می‌کنند، به همین دلیل تقریباً بو، طعم و مزه عسل طبیعی می‌دهد و به راحتی نمی‌توان تشخیص داد که عسل مرغوب است یا نه.

در حقیقت، عسل خالص عسلی است که قند اینورت یا گلوز مایع به آن اضافه نشده باشد و زنبورها با شهد گل و گیاه تغذیه شده باشند، اما متأسفانه برخی از زنبورداران، زنبورها را با آب‌قند یا شکر تغذیه می‌کنند زیرا نگهداری کندوهای عسل در نواحی پرگل برای آن‌ها هزینه‌بردار است. خواص و ارزش تغذیه‌ای این نوع عسل‌ها مانند عسل‌های طبیعی نیست.

به علاوه، بو، تغییر رنگ عسل، غلظت، شکرزدن یا نزدن را نباید ملاکی برای تشخیص مرغوبیت عسل دانست. عسل مرغوب و خالص به ندرت یافت می‌شود و در صورتی که عسل طبیعی باشد، نسبتاً قیمت بالایی خواهد داشت. پس هنگام خرید عسل، به گفته‌های فروشنده اکتفا نکنید.

عسل چینی نخرید

مدیرعامل اتحادیه زنبورداران ایران از واردات عسل‌های بی کیفیت با عنوان عسل چینی انتقاد کرد.

به گزارش واحد مرکزی خبر، رئیسی سرحدی با بیان این که در ایران بیش از 48 هزار تن عسل تولید می‌شود، افزود: این میزان تولید بسیار بیشتر از مصرف سرانه کشورمان است که اگر برنامه ای اصولی برای آن اندیشیده شود حتی امکان صادرات عسل به کشورهای اروپایی خواهیم داشت که متأسفانه با این میزان تولید جای تعجب وجود دارد که چگونه مسئولان اجازه واردات این عسل بی کیفیت را صادر کرده‌اند.

وی تصریح کرد: در بررسی‌های صورت گرفته در آزمایشگاه‌های دامی مشخص شد که آب استفاده شده برای تولید این عسل از پسماند کارخانجات صنایع نساجی کشور چین است که موجب عفونت‌های روده ای و کبدی می‌گردد.

مدیرعامل اتحادیه زنبورداران ایران به هموطنان توصیه کرد از خریداری این گونه عسل‌ها که در برخی شهرها دست‌فروش‌ها و در برخی از شهرها در مراکز خرید عرضه می‌شود، خودداری کنند.

بر اساس این گزارش، عسل چینی از مرزهای دریایی کشور به مقدار بسیار فراوان وارد ایران می‌شود.

عسل طبیعی تولید شده در ایران بیش از 80 هزار ریال قیمت دارد در حالی که عسل چینی وارد شده به ایران در بازار قیمتی معادل یک دلار دارد.