



شناخت عسل طبیعی از تقلبی

دلیل کیفیت بالای عسل طبیعی آن است که به طور کامل حاصل عصاره شهد گل‌های طبیعی و فرآوری زنبور بوده است.

جام جم آنلاین: دلیل کیفیت بالای عسل طبیعی آن است که به طور کامل حاصل عصاره شهد گل‌های طبیعی و فرآوری زنبور بوده است.

عسل مصنوعی کیفیتی بسیار کمتر دارد، زیرا یا با کمک زنبور ساخته شده، یا کاملاً بدون کمک زنبور که در این صورت فقط حاصل فعالیت و فرآوری بشر است. هر دو روش اخیر در دسته عسل‌های تقلبی جامی‌گیرد.

در عسل‌های تقلبی فرآوری شده با کمک زنبور معمولاً آب و شکر به تغذیه زنبورها افزوده می‌شود و واضح است که چنین تغذیه‌ای صددرصد حاصل شهد گل‌ها نیست.

عسل‌های تقلبی فرآورده شده بدون دخالت زنبور نیز از مواد گلوکزین مثل شربت قند یا مواد نشاسته‌ای، یا شیر میوه‌هایی همچون خرما و توت یا ترکیبی بین آنها به دست می‌آید بنابراین، هر چه عصاره شهد گل‌های طبیعی و فعالیت طبیعی زنبور در تهیه عسل کمتر یا هیچ باشد، عسل به دست آمده مصنوعی‌تر و صنعتی‌تر بوده، خاصیت عسل طبیعی را نداشته و تقلبی محسوب می‌شود.

برای عموم مردم، شناخت عسل طبیعی از تقلبی بسیار سخت است اما با عمل به برخی موارد پی‌آمده می‌توان به صورتی مطمئن‌تر اقدام به خرید عسل طبیعی کرد:

از فروشگاه‌ها یا افراد و زنبورداران معتبر و مطمئن خرید کنید.

عسل را به طور عمودی درون لیوانی از آب بریزید، در صورتی که ته آن جمع شد و در آب حل نشد، کیفیت طبیعی عسل در حد مطلوب است. هر چه سرعت حل شدن عسل در آب بیشتر باشد، خلوص آن کمتر، و در نتیجه غیرطبیعی‌تر است.

شیشه عسل را برگردانید و به سرعت بالا یا پایین رفتن حباب‌های درون عسل دقت کنید. هر چه کندتر حرکت کند، بهتر است.

مقدار کش‌آمدن عسل نیز تا حدودی در تشخیص عسل طبیعی از نیمه طبیعی و صنعتی مؤثر است. عسل طبیعی به دلیل داشتن رطوبت کمتر، روان‌شدگی کمتری دارد.

عسل طبیعی، شیرینی، مزه، طعم و بوی مشخصی دارد. شیرینی عسل طبیعی برخلاف نوع مصنوعی هیچ شباهتی به مزه شکر و قند ندارد و به محض برداشتن درپوش آن، بو و رایحه مطبوع آن به مشام می‌رسد.