

چگونه با یک لیوان آب، عسل اصل را بشناسیم؟

سلامت نیوز: همه از خواص و فواید عسل می‌گویند و این روزها به دلیل گرانی و استقبال بسیار از این ماده غذایی، متأسفانه عسل‌های تقلبی زیادی هم در بازار پیدا می‌شود...



سلامت نیوز: همه از خواص و فواید عسل می‌گویند و این روزها به دلیل گرانی و استقبال بسیار از این ماده غذایی، متأسفانه عسل‌های تقلبی زیادی هم در بازار پیدا می‌شود...

اما شما چگونه می‌توانید عسل اصل و خوب را از عسل تقلبی تشخیص بدهید؟ روش‌های زیادی که در حقیقت به افسانه شباهت دارد، در این باره شنیده می‌شود. مثلاً می‌گویند اگر عسل شکرک بزند، تقلبی است یا اینکه رنگش باید کهربایی باشد یا اینکه اگر آن را در ظرف بریزیم، نباید رشته‌اش قطع شود، اما باید گفت که هیچ کدام از این روش‌ها، برای تشخیص عسل اصل از تقلبی، جواب نمی‌دهد.

عسل طبیعی و خالص، اصلاً باید شکرک بزند. آنزیم‌ها و قند موجود در عسل باعث شکرک زدن آن می‌شود. اجسام خارجی از قبیل ذرات موم، گرده گل یا حتی گرد و غبار می‌توانند به‌عنوان هسته تبلور باشند. شاید بتوان گفت که عسل طبیعی و خالص را فقط می‌توان در آزمایشگاه‌های مواد غذایی از انواع تقلبی تشخیص داد.

تقلب در ساخت عسل به روش‌های متنوعی انجام می‌شود به صورتی که حتی اگر شما را بالای سر یک کندوی عسل هم بردند، باز هم نمی‌توانید مطمئن باشید عسل‌های روی شبکه موم‌های این کندوها تقلبی است یا اصل. یک روش تقلب در ساخت عسل این است که مواد گلوکزی را در آب و شیر گیاهان حل می‌کنند و به‌صورت عسل درمی‌آورند. راه دیگر این است که به جای گیاهان، زنبورها را با آب قند تغذیه کنند. این عسل در آزمایشگاه به علت درصد بالای ساکاروزی که دارد، قابل تشخیص است، اما در مغازه‌های عسل‌فروشی تقریباً غیر ممکن.

یکی از روش‌های کمی مطمئن برای شناخت عسل خوب، این است که آن را داخل یک لیوان آب سرد بریزید. اگر قطره‌های عسل حل نشدند و ته لیوان ته‌نشین شدند، عسل اصل است، اما اگر عسل در آب حل و ذرات آن به صورت رشته‌هایی در آب ناپدید شدند، احتمال اینکه آن عسل تقلبی باشد بیشتر است.

بیشتر: سلامت نیوز (تندرستی): تغذیه: چگونه با یک لیوان آب، عسل اصل را بشناسیم؟...