

عسل طبیعی کدام است؟



ساکاروز عسل مرغوب در اکثر عسل‌های دارویی و طبیعی به جز کنار یا همان سدر باید کمتر از 2 باشد و این را متوجه باشید که بین ساکاروز 2 و 5 فاصله به اندازه مصرف مقدار زیادی شکر است...

ساکاروز عسل مرغوب در اکثر عسل‌های دارویی و طبیعی به جز کنار یا همان سدر باید کمتر از 2 باشد و این را متوجه باشید که بین ساکاروز 2 و 5 فاصله به اندازه مصرف مقدار زیادی شکر است.

سایت جاده عسل نوشت: یکی از سوالات زیادی که در ذهن علاقمندان به عسل و کاربران سایت وجود داشته و بعضا زیاد مطرح می‌کنند نحوه شناخت

عسل طبیعی از تقلبی و عسل همراه با تغذیه مصنوعی است برای روشن شدن موضوع سوا و پاسخ مدیر سایت به یکی از کاربران محترم را درج می‌کنیم که امید است مورد استفاده

همگان قرار گیرد

با عرض سلام

یکی از عطاریهای نزدیک منزل ما عسلی را که شبیه کره است به ازای هر کیلو 17 هزار تومان به عنوان عسل دارویی به ما می‌فروشد آیا این عسل طبیعی است؟ آیا راهی برای شناخت عسل واقعی وجود دارد؟

پاسخ:

از لطف شما سپاسگزاریم و ممنون که از سایت خودتان بازدید کردید

و اما در مورد آنچه فرمودید

عسل خوب عسلی است که به همان شکلی که شما فرمودید تبدیل شود

در اصطلاح عامیانه به این مورد شکرک زدن می‌گویند و ما می‌گوییم رس کردن

در حقیقت در بین دمای 15 تا 43 درجه باید بصورت شفاف و مایع باشد اما بیشتر و کمتر از این دما عسل باید رس کند یا

اصطلاحا شکرک بزند

البته برخی‌ها برای این که مردم عسل شکرک زده را نمی‌پسندند و فکر می‌کنند این عسل تقلبی است آن را در دمای 60

درجه حرارت می‌دهند اما این کار اگر چه ظاهر عسل را حفظ می‌کند اما خواص آن را کاملا نابود می‌کند

پس در نتیجه شکرک زدن عسل یا رس کردن آن خوب است اما ...

اما عسلی که شکرک بزند الزاما طبیعی نیست چون مربا نیز شکرک می‌زند لذا توصیه می‌شود که این موضوع را ملاک قرار

ندهید

اگر چه در ظاهر عسل نامرغوب بعد از رس کردن بلورهای شکر را نمایان می‌کند و در هنگام دست کشیدن بر روی سطح

عسل کمی زبری را حس می‌کنیم

یک نکته:

به یاد داشته باشید شناخت عسل از روی ظاهر حتی برای کسانی که سالها در کار تولید عسل هستند نیز مشکل است لذا

در بین زنبور داران يك ضرب المثل قدیمی وجود دارد که می‌گوید: هنگامی که می‌خواهی عسل بخری به دو نکته توجه کن اول صداقت و سلامت نفس تولید کننده عسل بدین معنی که وقتی آهار می‌دارد از تغذیه مصنوعی استفاده نکرده است

راست بگوید

بعد پاسخ آزمایشگاه

توصیه ما به شما عزیزان مصرف کننده این است که به چند نکته توجه داشته باشد

1- تولید عسل مرغوب بنا به اذعان رییس اتحادیه زنبور داران هر کیلو 9 هزار تومان هزینه دارد (که البته ما معتقدیم این هزینه

بیشتر است) لذا از خرید عسل‌های ارزان قیمت حتما خودداری کنید چرا که یا بطور صنعتی تهیه شده اند یا این که با تغذیه

مصنوعی به عمل آمده اند

2- عسل خوب را از تولید کننده معتبر تهیه بفرمایید

3- فروشندگان را عادت بدهید که برگه آزمایشگاه عسل را ارایه کنند

4- عسل تقلبی و صنعتی بازار را فرا گرفته است بسیار در مصرف آن که دست کمی از مصرف شیرینیهای بازار ندارد احتیاط

کنید و حتما از مارک‌های معتبر استفاده کنید

5- ساکاروز عسل مرغوب در اکثر عسل‌های دارویی و طبیعی به جز کنار یا همان سدر باید کمتر از 2 باشد و این را متوجه باشید

که بین ساکاروز 2 و 5 فاصله به اندازه مصرف مقدار زیادی شکر است.