

## عسل طبیعی را چگونه بشناسیم؟



امروزه عسل طرفداران زیادی دارد، شاید کمتر کسی را بتوان پیدا کرد که از خوردن عسل ابا کند، محبوب بودن عسل متأسفانه بعضی از آدم‌های سود جو را به فکر تولید عسل تقلبی انداخته است.

سلامت نیوز : امروزه عسل طرفداران زیادی دارد، شاید کمتر کسی را بتوان پیدا کرد که از خوردن عسل ابا کند، محبوب بودن عسل متأسفانه بعضی از آدم‌های سود جو را به فکر تولید عسل تقلبی انداخته است.

به گزارش سلامت نیوز به نقل از آرمان ؛ محمود صلاحی مقدم، یک تولید کننده عسل در خراسان جنوبی گفت: عسل از جمله ارزشمندترین مواد غذایی و سرشار از سودمندترین مواد حیاتی است که برای تولید آن، زنبور عسل شهد بهترین گل‌ها را مکیده و پس از افزودن انواع آنزیم‌ها و انجام چند کنش شیمیایی، شهد را تبدیل به مایعی خوشبو، نشاط آور، نیروزا و شفابخش به نام عسل می‌کند.

وی افزود: برای تهیه و فرآوری هر کیلوگرم عسل طبیعی، زنبور عسل باید 120 تا 150 هزار بار شهد جابه‌جا کند و از 10 میلیون گل، شهد برداشته و مسافتی برابر هفت مرتبه چرخش به دور کره زمین بپیماید. صلاحی مقدم گفت: عسل طبیعی تنها ماده‌ای غذایی است که هرگز فاسد نمی‌شود و نیرومندترین و خطرناک‌ترین میکروب‌ها را در کمتر از 48 ساعت نابود می‌کند، به همین دلیل بهترین آنتی‌بیوتیک خوراکی طبیعی است که هیچ آسیبی به بدن نمی‌رساند.

وی تصریح کرد: برخی افراد از روی میزان رطوبت عسل به وسیله برگرداندن شیشه عسل و سرعت بالا و پایین رفتن حباب‌های داخل شیشه یا به وسیله میزان کش آمدن عسل، نحوه پخش شدن قطره عسل روی کاغذ کاهی و نحوه سوختن عسل روی شعله در مورد طبیعی بودن یا نبودن عسل قضاوت می‌کنند که هیچ‌کدام از این روش‌ها دقیق و مطمئن نیست.

وی افزود: برخی از افراد خیره و باتجربه، عسل طبیعی را از نوع خاص شیرینی و طعم ویژه‌اش می‌شناسند و حتی نوع عسل را از نظر گیاه مورد مصرف زنبور تعیین می‌کنند زیرا هر گیاه مزه خاصی به عسل می‌دهد. این تولید کننده عسل گفت: باید توجه داشت که عسل مصنوعی بیشتر مزه شیرینی شکر می‌دهد تا مزه خالص عسل و با توجه به مواد بسیار زیاد تشکیل‌دهنده عسل، تشخیص خلوص آن به آسانی ممکن نیست.

صلاحی مقدم ادامه داد: یکی از روش‌های مطمئن برای شناخت عسل خوب، این است که آن را داخل یک لیوان آب سرد بریزید و اگر قطره‌های عسل حل نشوند 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. وی اظهار کرد: برای مصرف‌کننده عادی یک راه بیشتر جهت شناسایی عسل وجود ندارد، آن هم استفاده از حواس است، یعنی با چشم، شکل ظاهری عسل را ارزیابی، با بینی بو و با زبان مزه کرده و اگر مجموعه این عوامل مناسب بود و عسل عطر و طعم گل‌ها را داشت، عسل طبیعی است و ارزش دارد که بهای آن را در حد معقول پرداخت.

صلاحی مقدم در خصوص انواع عسل افزود: به طور کلی عسل انواع مختلف دارد؛ عسل طبیعی از ماده شیرینی که زنبور عسل تنها از شهد گل‌ها و گیاهان جمع‌آوری کرده و پس از دگرگونی‌های لازم، در سلول‌های مومی‌شان در کندو ذخیره کرده باشد، تولید می‌شود. وی گفت: عسل تغذیه‌ای، از ماده شیرینی که زنبور عسل علاوه بر استفاده از شهد گل‌ها و گیاهان از شربت شکر که در اختیار آنها می‌گذارند، استفاده کرده باشد تولید می‌شود.

این‌گونه عسل قطعا کیفیت و خواص عسل طبیعی را ندارد. این تولید کننده تصریح کرد: در تهیه و تولید شبه عسل، زنبور هیچ دخالتی ندارد و در آزمایشگاه به آسانی قابل شناسایی است. این‌گونه شبه عسل‌ها نه تنها فاقد هرگونه خاصیت درمانی - غذایی است بلکه برای سلامتی انسان زبان‌آور است. وی به عسل تک‌گل اشاره کرد و گفت: عسل تک‌گل به عسل می‌گویند که زنبور عسل، شهد را

از روی یک نوع گل جمع‌آوری کرده باشد مانند عسل آویشن، افاقیا، سدر (کنار)، گون، مرکبات این گونه عسل کاربرد درمانی داشته و معمولا قیمت بالاتری نسبت به عسل‌های دیگر دارد. وی گفت: عسل صد درصد تک گل کمیاب است و در بیشتر عسل‌های تک‌گل مقدار اندکی از شهد گل‌های پراکنده در هر منطقه وجود دارد.

صلاحی مقدم افزود: عسل چهل‌گیا نیز عسلی است که زنبور عسل، شهد را از روی گل‌های گوناگون جمع‌آوری کرده باشد یا چند عسل تک گل را طبق فرمول خاص (که از نظر خواص، رنگ، عطر و طعم مطابق ذائقه بیشتر مصرف‌کنندگان باشد) با یکدیگر مخلوط کنند. این‌گونه از عسل طبیعی نیز کاربرد درمانی دارد. وی گفت: عسل موم‌دار نیز چون سرشار از گرده گل، بر موم و موم طبیعی بوده و حرارت ندیده است از نظر خاصیت، طعم و عطر کیفیت بالایی دارد.

این تولیدکننده عسل افزود: عسل بهاره نیز به عسلی می‌گویند که در اواخر فصل بهار به دست آمده باشد، مانند عسل مرکبات، افاقیا و درختان میوه‌ای مانند زردآلو، گلابی، بادام. عسل پاییزه هم عسلی که از اوایل تابستان تا میانه پاییز به وسیله زنبور تولید شده و بیشتر از شهد گیاهان صحرایی است.