

راه های تشخیص عسل طبیعی از تقلبی

بازار مناسب عسل ، سبب سودجویی عده ای در عرضه عسل تقلبی شده است ...



بازار مناسب عسل ، سبب سودجویی عده ای در عرضه عسل تقلبی شده است .
 دکتر اورنگ عیوض زاده ، متخصص تغذیه گفت : مصرف عسل تقلبی یا غیرطبیعی که از شربت قند یا شکر تهیه می شود ، به علت داشتن قند مصنوعی برای سلامتی افراد بویژه دیابتی ها مضر است .
 مدیر عامل کارخانه بسته بندی عسل در طالقان گفت: عمل کریستاله شدن یا شکرک زدن عسل نشانه خالص بودن آن است.
 عباسی افزود: عسل طبیعی در دمای کمتر از منهای پنج و بیش از 25 درجه سانتیگراد شکرک هایی به شکل روغن نباتی جامد می زند.
 فتاح پور از زنبورداران و فروشندگان عسل در هشتگرد گفت : اگر یک قاشق عسل را در آب سرد هم بزیم ، چنانچه حل شد عسل تقلبی و در غیر اینصورت نشانه خالص بودن عسل است.
 عسل ماده غذایی با ارزش است که به سبب داشتن خواص درمانی ، از دیرباز مورد توجه بشر بوده است.
 عسل حاوی انواع ویتامین ها همچون ویتامین A, B6, B4, B2, K, C, پروتئین، املاح و آنزیم هاست .
 این ماده غذایی در درمان بسیاری از امراض مانند ناراحتی های پوستی از قبیل زخمها و سوختگی ها و بیماری های دستگاه تنفسی و عفونت های ناحیه حلق مفید است.
 رسول اکبریان فروشنده عسل در طالقان گفت/ رنگ عسل بسته به گیاهی که زنبور از شهد آن تغذیه می کند ، است . بطور مثال عسل آویشن تیره و عسل گشنیز شفاف و بیرنگ است .
 50 درصد عسل تولید شده در ساوجبلاغ را عسل آویشن تشکیل می دهد.
 در این شهرستان بویژه ارتفاعات طالقان ، سالیانه 100 تن عسل از 13 هزار و 800 کلنی زنبور عسل برداشت می شود.
 رئیس دانشگاه علمی کاربردی صنعت غذای ساوجبلاغ با بیان اینکه تنها روش قطعی برای تشخیص عسل خالص و مصنوعی سنجش میزان ساکاروز موجود عسل در آزمایشگاه است ، گفت : میزان ساکاروز در عسل مصنوعی بیش از چهار درصد است.
 بهترین شرایط برای نگهداری عسل ، جای خشک و دمای بین 5 تا 25 درجه سانتی گراد است.
 عسل را در ظروف شیشه ای و پلاستیکی نگهدارید ، نگهداری عسل در ظروف فلزی سبب عوض شدن طعم و مزه عسل در مدت زمان کوتاهی می شود.