Способы оценки натуральности меда

Органолептические

1. Чтобы избежать приобретения топленого меда, никогда не ищите в конце осени или зимой жидкую консистенцию. Даже самые поздние сорта к этому периоду кристаллизуются
2. Мед иногда продается с пенкой на поверхности. Это не означает того, что он свежий. Такой продукт или откачали раньше положенного времени, или просто разбавили его водой, а это уже уменьшает в значительной степени процентное содержание полезных веществ в составе

Экспериментальные

1. **Лист бумаги** – простой способ проверить качество меда в домашних условиях Для того чтобы провести данный тест, нужно взять тонкую бумажную салфетку. Капните на нее небольшое количество меда и внимательно наблюдайте, как он будет себя вести. Если мед начнет растекаться или просачиваться сквозь салфетку, значит, продукт ненатуральный или разбавленный. Хорошим продуктом будет тот, после которого на салфетке не останется вокруг капли влажных пятен.
2. **Уксус**. Возьмите немного меда и разведите его водой, потом добавьте туда уксус. Если консистенция начала пузыриться или образовалась пена, то это очень плохой знак, который четко дает понять, что в составе есть мел.
3. **Йодный тест**. Возьмем небольшое количество меда и разбавим его в воде. Вода должна быть кипяченой комнатной температуры. Хорошо все перемешиваем до растворения меда. Затем добавляем несколько капель йода. Если раствор приобретет синий оттенок, то это означает, что в продукте есть мука или крахмал.
4. **Медная проволока.** Раскаляем проволоку до тех пор, пока она не покраснеет. Опускаем в емкость с медом и держим там буквально 10-15 секунд. После того как вы вынете проволоку, посмотрите, осталась ли она чистой. Если это так, то перед вами действительно натуральный продукт. Однако если на поверхности осталась клейкая масса, то в меде есть примеси или он был разбавлен водой.
5. **Хлебный тест.** Один из самых эффективных тестов – это проверка качества при помощи хлеба. Налейте в пиалу достаточно меда для того, чтобы он покрыл кусочек белого хлеба, потом опустите сам хлеб. Оставить его там нужно примерно на 10 минут. Если вы увидите, что хлеб размягчился или начал расползаться, значит, в меде есть сахарный сироп, а это уже говорит о том, что продукт ненатуральный. Настоящий, чистый мед способствует затвердению хлеба. проверяем качество меда в домашних условиях