

## Оценка фальсификации пчелиного меда

Голубцова Е.С., Парамонова И.С.

Белорусский национальный технический университет

Фальсификация, или подделка, пчелиного меда известна с давних времен, особенно в связи с развитием сахарной промышленности. В книге Гасселя "Обнаружение фальсификации" (1855) впервые приводятся сведения о фальсификациях меда. Здесь упоминается, что обычно применяемым веществом в фальсифицированном меде является обыкновенный сахар, разведенный с водой в виде сиропа и сдобренный различными ароматическими веществами. Этот препарат обычно смешивается с настоящим медом.

Стоимость пчелиного меда в Беларуси, как и во многих других странах, превышает стоимость сахара в 9 - 12 раз, вследствие чего возникают предпосылки для производства некачественной продукции кустарными и нелегальными промышленными способами и дальнейшего проникновения в товаропроводящую сеть. В связи с этим экспертиза меда, проводимая в рамках таможенных процедур, имеет важнейшее значение и позволяет выявить качественный состав и однозначно его идентифицировать. Для меда наиболее характерны видовая (ассортиментная) и качественная фальсификации. Ассортиментная фальсификация меда может достигаться за счет подмены одного монофлорного меда другим монофлорным; подмены монофлорного меда полифлорным; подмены цветочного меда падевым. Это связано с тем, что потребители предъявляют повышенный интерес к монофлорным медам, таким как липовый, гречишный, белоакациевый, донниковый, подсолнечниковый и др., а сборный цветочный оценивается потребителем в 1,5-3 раза ниже, чем монофлорный мед.

При качественной фальсификации подделка товара производится с помощью пищевых и непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств или замене товара высшей градации низшей. Наиболее распространенными фальсификатами являются сахарный мед, искусственный инвертный сахар и мед с примесью сахарозы. Производство сахарного меда считается фальсификацией, и продажа его под видом пчелиного запрещается. Фальсификатом считается мед с 10% добавкой, а также незрелый и гретый. За прошедшее столетие приемы фальсификации совершенствовались. Подделанный мед стало трудно отличать от натурального не только органолептически, но и при лабораторных исследованиях.