

Med

Vznik

- je vytvářen včelami sběrem a zahušťováním sladkých šťáv – především nektaru z květů a výměšků hmyzu (tzv. medovice), kterou vylučují například mšice
- sběrem a přetvořením medovice vzniká medovicový med neboli lesní med
- sběrem a přetvořením nektaru vzniká květový neboli luční med
- pro včelstvo je med zásobou energeticky bohaté potravy



Složení:

- směs cukrů (fruktóza, glukóza, sacharóza), vody, dextrinů, pylu, minerálních látek, enzymů, vitamíny A,C ...
- tmavost lesního medu je způsobena barvivy obsaženými v míze lesních dřevin



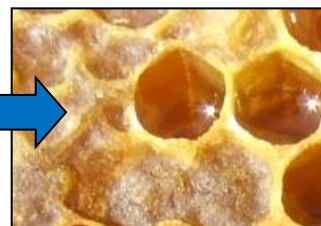
Včely sbírají nektar na rostlinách,...



...v úlu si jej předávají...



...v buňkách jej postupně zahušťují...



...a nakonec zralý med zavičkují

Vlastnosti medu:

- sladivost - chuť podle zdroje medu, vysoká energetická hodnota
- lehce stravitelný (glukóza, fruktóza)
- ničí bakterie
- obsahuje antioxidanty a enzymy - ničí se teplotou vyšší než 50 °C

Druhy medu:

- luční = květový - jsou světlejší - lipový, akátový, řepkový
- medovicový med = lesní - je tmavší - chutná ostřeji má lehce kořeněný nádech
- rozlišují se medy jednodruhové a směsné
směsné =



Získávání medu:

- vytáčí se z pláství v medometu = odstředivou silou se vymetá med nejprve z jedné a pak z druhé strany odvíčkovaného plástu, pak se scedí přes síta, nechá vyčeřit a natočí do sklenic
- prodej i plástvový

Skladování:

sucho, temno, teplota 20 °C

Krystalizace medu

- přirozený proces - závisí na složení medu (cukry, pyl)
- např. řepkový med krystalizuje během 1-2 týdnů, akátový a medovicový velmi pomalu
- úpravy brání krystalizaci - rozehrátí nebo pastování
rozehrátí - pozor na T vyšší než 50 °C -
pastování -

- **ultrafiltrované a přehřáté medy** - filtrací rozehrátého medu přes hustá síta se odstraní pyl
Kvalita medu se snižuje - důvod -

Jakost medu:

- podle **obsahu HMF**
- **HMF** vzniká při **zahřívání glukózy a fruktózy**
- **přítomnost HMF v medu poukazuje na jeho zahřívání nebo stárí**

Umělý med - není včelí produkt - skládá se převážně z invertního cukru a sirupu z glukózy.
Nemá s medem nic společného! Prodává se pod označením **"Med na pečení - vhodný též do čaje"**.



Další produkty:

E901 - včelí vosk - slouží jako leštidlo (lentilky), na vymazávání forem či proti slepování bonbónů

