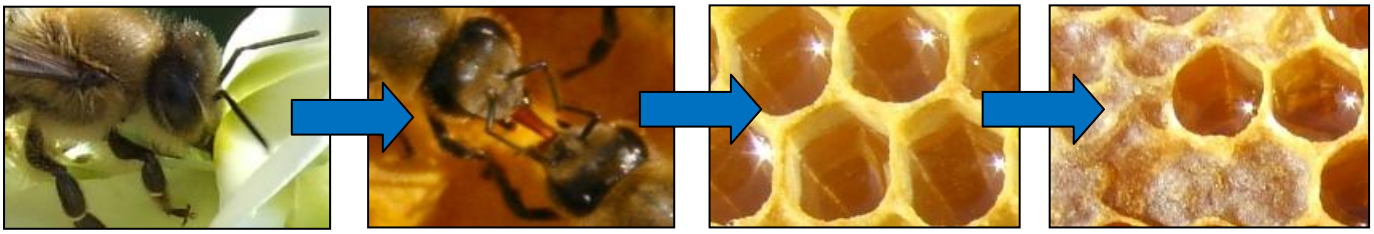
Med

Vznik

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

Složení:

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



Včely sbírají nektar na rostlinách,... ...v úlu si jej předávají... ...v buňkách jej postupně zahušťují... ...a nakonec zralý med zavíčkují

Vlastnosti medu:

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

Druhy medu:

- **<u>luční = květový - jsou světlejší</u>** - lipový, akátový, řepkový ….
- **<u>medovicový med = lesní - je tmavší</u>** - chutná ostřeji má lehce kořeněný nádech
- rozlišují se medy **<u>jednodruhové a směsné</u>**
  <u>směsné</u> = ……..

Získávání medu:

- **<u>vytáčí se z pláství v medometu</u>** = 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

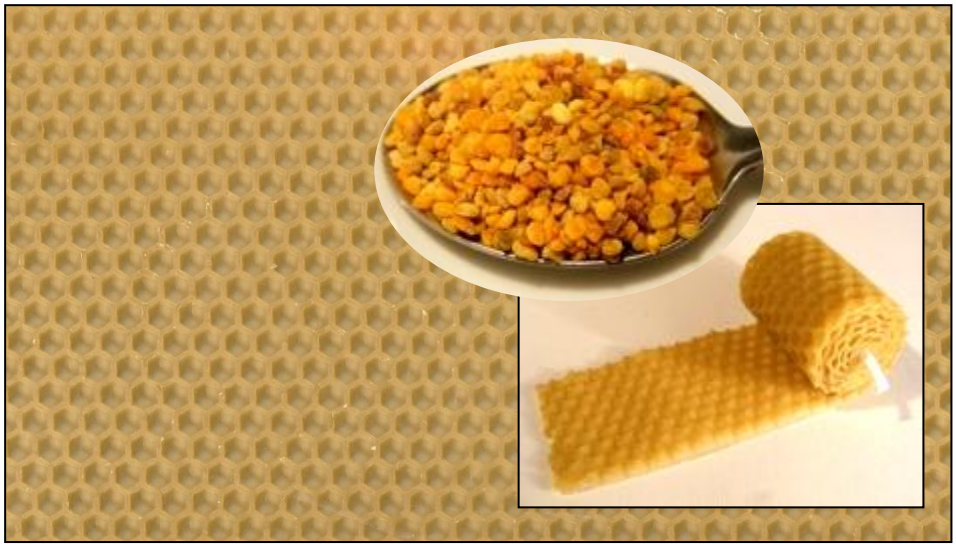
- přirozený proces - závisí na složení medu (cukry, pyl)
- např. řepkový med krystalizuje během 1-2 týdnů, akátový a medovicový velmi pomalu
- **<u>úpravy bránící krystalizaci</u>** - **<u>rozehřátí nebo pastování</u>**
  rozehřátí - **pozor na T vyšší než 50 °C** - ……
  <u>pastování</u> - ……

- **ultrafiltrované a přehřáté medy** - filtrací rozehřátého medu přes hustá síta se odstraní pyl
  Kvalita medu se sníží - důvod - …… ……..

Jakost medu:

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

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