

УДК 620.2
ББК 30.607
З-17

А

Рецензент:

А. С. Ратушный — доктор технических наук, профессор

Заикина В. И.

З-17

Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: Учебное пособие / В. И. Заикина. — 5-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 164 с.

ISBN 978-5-394-04963-7

В пособии систематизированы и обобщены основные положения в области товароведной, ветеринарно-санитарной и гигиенической экспертизы меда, необходимые для приобретения практического умения и навыков экспертной оценки меда. Рассмотрена классификация, основные термины и определения, химический состав, пищевая ценность различных видов пчелиного меда, показаны методы оценки его качества, дефекты, возможные способы фальсификации и обнаружения. Приведены сведения по технологической обработке меда, требования к упаковке, условиям хранения.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение», специалистов в области товарной экспертизы, аспирантов, преподавателей, а также научных и практических работников.

Подписано в печать 12.01.2022. Формат 60×84 1/16.

Печать офсетная. Бумага газетная. Печ. 10,5 л.

Тираж 50 экз.

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»
129347, Москва, Ярославское шоссе, д. 142, к. 732
Тел.: 8 (495) 668-12-30, 8 (499) 182-01-58

Е-mail: sales@dashkov.ru — отдел продаж;
office@dashkov.ru — офис; <http://www.dashkov.ru>



ISBN 978-5-394-04963-7

© Заикина В. И., 2009

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2009

А

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ПЧЕЛОВОДСТВА И ПРОИЗВОДСТВА МЕДА В РОССИИ	8
Глава 2. ВИДЫ ПЧЕЛИНОГО МЕДА, ЕГО ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И СВОЙСТВА	13
2.1. Процесс образования меда	13
2.2. Основные термины и определения.....	18
2.3. Виды меда и их характеристика	21
2.4. Химический состав и пищевая ценность меда	27
2.5. Свойства меда	51
Глава 3. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА НАТУРАЛЬНОГО ПЧЕЛИНОГО МЕДА	58
3.1. Правила приемки и отбора проб	59
3.2. Оценка качества упаковки и маркировки	62
3.3. Идентификация и оценка качества натурального пчелиного меда.....	65
3.4. Органолептические показатели качества меда	72
3.5. Физико-химические показатели качества меда	82
3.4. Дефекты меда и способы их устранения	106
3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	110
3.6. Гигиеническая экспертиза меда	115

Глава 4. СРЕДСТВА И СПОСОБЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МЕДА	126
Глава 5. ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ МЕДА	138
5.1. Распечатывание сотов и обработка меда	138
5.2. Купажирование меда	148
5.3. Фасовка меда.....	149
5.4. Хранение меда	151
ЛИТЕРАТУРА	160