

Введение

Мед — это натуральное сладкое вещество, производимое пчелами из нектара растений или секрети живых частей растений или выделений паразитирующих насекомых на живых частях растений, которые пчела собирает, преобразует, смешивая с особыми производимыми ею веществами, откладывает, сушит, накапливает и оставляет в сотах для созревания и достижения нужной кондиции [4]. Мёд по внешнему виду представляет собой сладкий ароматный сироп или закристаллизованную массу [34].

Сложный химический состав обуславливает полезные свойства меда. Состав разных сортов меда существенно различается, он в основном зависит от вида растения, с которого пчелы собирали нектар, а также от климатических особенностей того региона, где они произрастают.

Актуальность темы обусловлена тем, что пчелиный мед - один из наиболее часто фальсифицируемых продуктов. Наиболее распространенной является ассортиментная фальсификация, т.е. подмена одного вида меда другим или реализация сахаристых продуктов, не имеющих отношения к натуральному цветочному меду. Поэтому в настоящее время все острее стоит проблема с проведением всесторонней экспертизы качества пчелиного меда, поступающего и реализуемого на рынках г. Курска. Оценка качества и безопасности меда представляет большой практический интерес

Цель выпускной квалификационной работы – оценка качества меда, реализуемого в г. Курске

Для достижения этой цели были поставлены следующие **задачи**:

- изучить ассортимент меда, реализуемого в г. Курске;
- ознакомиться с сопроводительной документацией;
- провести органолептическое исследование меда;
- выполнить физико-химический анализ меда, реализуемого в г. Курске;