



عسل HONEY



عسل طبیعی یکی از محبوب ترین مواد خوراکی و دارویی است. با این حال کیفیت عسل تعیین کننده اثرات مفید آن است. امروزه تقلب در تولید عسل بسیار مشاهده می شود. تشخیص عسل کاملاً طبیعی که از طریق تغذیه زنبورها از گل ها بدست آمده امری دشوار است. آنالیزهای گسترده ای وجود دارد تا عسل مرغوب را از عسل های تغذیه ای، مخلوط، حرارت دیده و تقلبی تشخیص داد. بر اساس استاندارد ملی ایران INSO ۹۲ دستورالعمل های گوناگونی برای تشخیص مرغوبیت عسل گزارش شده است. تعیین درصد ساکاروز، تعیین نسبت فروکتوز به گلوکوز، تعیین هیدروکسی متیل فورفورال، بررسی فعالیت دیاستازی، انجام آزمون پرولین و بررسی رطوبت و خصوصیات شیمیایی عسل از جمله آزمون های استاندارد برای تعیین کیفیت عسل می باشند.

سامانه تلفنی گویا: ۱۵۱۷

سامانه پیامکی اعلام اصالت پروانه استاندارد: ۱۵۱۷-۱۰۰۰

دفتر آموزش و ترویج استاندارد
استان مرکزی

WWW.ARAK.INSO.GOV.IR

- رنگ عسل طبیعی از زرد روشن تا سیاه متغیر است
- عسل طبیعی دارای رنگ و بوی طبیعی و مخصوص به خود بوده و بدون مزه نامطبوع و بدون کف ناشی از ترشیدگی می باشد.

روش تشخیص عسل طبیعی و غیر از طبیعی

تنها راه تشخیص عسل طبیعی از انواع غیر طبیعی آزمایش عسل بر اساس استاندارد ملی مربوطه در آزمایشگاه های معتبر و تأیید صلاحیت شده می باشد.

در آزمایشگاه فاکتورهایی مانند مقدار اسید امینه پرولین، فعالیت آنزیم دیاستاز، مقدار قند ساکارز، نسبت فروکتوز به گلوکز و فاکتورهای متعدد دیگری مورد بررسی قرار می گیرند تا در نهایت در خصوص طبیعی بودن عسل اظهار نظر گردد، بنابراین هیچکدام از ویژگی های ظاهری عسل مانند طعم، قوام، رنگ و ... یا روش های خانگی راه مطمئن جهت اظهار نظر در خصوص طبیعی یا غیر طبیعی بودن عسل به شمار نمی روند.

۲. عسل مخلوط

اگر عسل به طور مستقیم با مواد گلوکزی (شربت قند و شکر) و یا شیریه میوه‌ها مخلوط شود، این نوع عسل تولید می‌شود.

۳. عسل کاملاً تقلبی

این نوع عسل به طور کاملاً مصنوعی تولید می‌شود و از تغلیظ نمودن شیریه میوه‌هایی مانند خرما و توت، یا از حرارت دادن مواد گلوکزی (شربت قند) و مواد نشاسته‌ای ساخته می‌شود.

برخی از ویژگی‌هایی که جهت بررسی اصالت عسل قابل استفاده می‌باشند:

- مقدار قندهای احیاکننده (گلوکز و فروکتوز) قبل از هیدرولیز باید کمینه ۱۵٪ باشد.
- مقدار قند ساکارز در عسل باید بیشینه ۵ درصد باشد.
- نسبت قند فروکتوز به گلوکز کمینه ۹٪ باشد.

ویژگی‌های کیفی عسل مرغوب:

- عاری از هرگونه ماده ناپذیرفتنی
- حالت فیزیکی عسل باید سیال و روان، غلیظ و چسبناک و قسمتی تا کاملاً متبلور باشد

WWW.ARAK.INSO.GOV.IR



سفید و شکر و یا انواع آب میوه‌ها تغذیه کرده باشند محصول آن عسل طبیعی نمی‌باشد. پس دو شرط اصلی برای طبیعی بودن عسل یکی تولید توسط زنبور و دیگری طبیعی بودن منبع شهد است.

عسل غیر طبیعی

عسل‌های غیرطبیعی تولید شده‌را می‌توان به ۳ دسته تقسیم نمود.

۱. عسل تغذیه‌ای

این عسل توسط زنبورهایی تولید می‌شود که در کنار تغذیه از شهد گل‌ها و گیاهان، از انواع مواد مصنوعی مانند شکر، قند، شیریه خرما و یا حتی شیرین‌کننده‌های صنعتی مانند ساخارین تغذیه می‌کنند. در این حالت عسل را توسط زنبور تولید شده است، اما منبع شهد طبیعی نیست.

عسل فراورده طبیعی شیرینی است که زنبور عسل آن را از شهد گل‌ها و شکوفه‌ها جمع‌آوری و عمل‌آوری نموده و در خانه‌های مومی ذخیره می‌نماید.

عسل می‌تواند شامل انواع با موم، بدون موم، فشرده شده و ... باشد. وجود هرگونه مواد خارجی مانند: فلز، شن و خاک، هرگونه آفت زنده و مرده یا بقایای آنها مانند سفیره، تخم، لارو و ... در عسل ناپذیرفتنی می‌باشد.

تفاوت عسل طبیعی و غیرطبیعی

عسلی طبیعی

عسل طبیعی به شهد گل‌هایی گفته می‌شود که زنبور پس از تغذیه از گیاهان مختلف، آن را فرآوری و تغلیظ کرده و در کندو ذخیره می‌کند. در صورتی که زنبورها به جای شهد گل‌ها و گیاهان از قند

