**Медовое мошенничество**

О его наиполезнейших свойствах меда известно издревле, баночку этого лакомства можно купить везде: и на рынке, и в гипермаркете, и в специализированном магазине. Однако, при большой популярности передач типа «Среды обитания» каждый из нас начинает задумываться, чего опасаться при приобретении любого продукта. Мед – не исключение, при сбыте медовой продукции нередки случаи мошенничества и фальсификации.

**Остерегайтесь:**

1. *Искусственного меда*.

Его производят на основе сахара, пчелы в этом процессе не участвуют. На вид его сложно отличить от натурального, но никаких полезных свойств синтетический мед не имеет. Продается он, как правило, в магазинах, в нем использованы красители, ароматизаторы, стабилизаторы.

1. Натурального меда, разбавленного с помощью сахарного сиропа, воды и других примесей.

Настоящий мед продается на вес, и всегда найдутся те, кто сжульничает. Для того, чтобы мед больше весил, его разбавляют в самом безобидном варианте - сахарным сиропом. Также к нему к готовому натуральному продукту могут примешивать крахмал, муку, желатин, мел, а в особо злостных случаях – песок и опилки.

1. *Меда, сделанного пчелами, но не из нектара*. Чтобы облегчить себе жизнь и получить максимум урожая, некоторые пасечники кормят пчел сахаром. Часто такое происходит в дождливое лето, когда нет интенсивного цветения растений. Иногда можно слышать, что пчел докармливают ягодным или фруктовым сиропом, чтобы увеличить полезность меда. Однако, это уловки. Мед, выработанный таким способом, не является натуральным и не несет в себе никаких целебных свойств.
2. *Перекупщиков*. Связавшись с ними, вы запросто получить все вышеописанные риски. Кроме того, жажда наживы и незаурядные рекламные способности приводят к тому, что на прилавках появляются «дикий», «кедровый», «ромашковый», «зверобоевый», «облепиховый» меды. С некоторых растений, таких, как зверобой, пчелы берут только пыльцу, а на некоторые (облепиха, ромашка) даже не садятся. Человек, который сам разводит пчел, вряд ли уверенно сможет сказать, где именно пчелами собирался нектар. Мед, в подавляющем своем большинстве, является полифлёрным (собранным с нескольких видов цветов).

Дикий мед – крайне большая редкость, найти его – большая удача.

Довольно часто на медовых ярмарках можно встретить мед с маточным молочком. Это возможно лишь теоретически: с одного улья добывается всего несколько граммов этого продукта пчеловодства. Литровая банка такого меда должна стоить почти как автомобиль.

Не бывает сортов меда, действующих волшебным образом только на сердце, только на печень, или только на сосуды. Весь мед одинаково полезен.

1. *Меда из экологически неблагоприятных* *районов*. Имеет смысл тщательно расспросить продавца, где собирался мед, и проанализировать его ответы. Токсичные вещества концентрируются в меде.

**Быстрые способы определить качество меда**

1. *Принюхайтесь*. Натуральный мед обладает неповторимым ароматом.
2. *Приглядитесь* . Настоящий мед тянется за ложкой непрерываемой нитью, на поверхности эта нить оставляет замысловатые объемные фигуры-башенки.

Зрелый мед можно обернуть вокруг ложки. Незрелый мед не вреден, но хранится недолго. Эти опыты нужно проделывать с незасахарившимся медом при температуре не ниже 20 градусов.

1. *Попробуйте*. Привкус карамели подсказывает, что мед подогревали, а значит, его полезные свойства исчезли. Кисловатый привкус может быть у незрелого меда.
2. *Обратите внимание на поверхность*. На ней не должно быть пузырьков и вспенивания, это также говорит о незрелости меда и о начинающемся брожении.
3. *Капните мед на бумагу и подожгите*. Горит или плавится - пчел подкармливали сахаром. приобретает коричневый цвет - разбавлен сахарным сиропом.

Можно капнуть мед на туалетную или газетную бумагу, если через пару минут на обратной стороне появляется водянистое пятно, - мед разбавлен.

1. *Разведите мед в баночке с водой, 1:2, и капните немного йода*. Посинение раствора говорит о добавлении крахмала или муки. Осадок – о лишних примесях.
2. *Взвесьте.* Литр меда весит не меньше 1кг 400 гр.

Универсальный способ узнать качество меда - купить вначале немного, около 100 граммов, попробовать и испытать его. Лишь после этого можно покупать еще. Однако, самый надежный способ приобрести натуральный полезный продукт – личное близкое знакомство с пасечником.

Будьте осторожны, медовое мошенничество рядом!