

Keine Übersetzungen vorhanden.

Miód - słodki produkt spożywczy, wytwarzany przez pszczoły i inne owady, poprzez przetwarzanie nektaru kwiatowego lub innych słodkich soków roślinnych. Pszczoły gromadzą go w plastrze, gdzie ulega dojrzewaniu.

W zależności od surowca, z jakiego powstał miód, wyróżnia się miody:

- nektarowe (kwiatowe)
- spadziowe
- mieszane (nektarowo-spadziowe lub spadziowo-nektarowe)

Miód może mieć konsystencję gęstego płynu lub stałą, a barwę od białej, poprzez jasnożółtą aż do brunatno-brązowej.

W postaci płynnej nosi nazwę patoka, w postaci zestalonej (skryształizowanej) krupiec.

Skład chemiczny miodu

Najliczniejszą grupę związków w miodzie stanowią węglowodany. W największej ilości monosacharydy: glukoza (~34%) i fruktoza (~39%). Istotnym czynnikiem wpływającym na smak miodu są kwasy organiczne. W największej ilości występują kwasy: glukonowy, jabłkowy i cytrynowy. Zasadniczą grupą związków decydującą o smaku i aromacie miodu są olejki eteryczne pochodzące z nektaru. Łącznie z miodu wyodrębniono ponad 50 substancji aromatycznych, wśród których znajdują się wyższe alkohole alifatyczne, aldehydy i ketony a także estry i związki polifenolowe. Barwa miodu uzależniona jest od obecności różnych barwników. Największe znaczenie mają karotenoidy, głównie β -karoten i ksantofil. Zawartość związków azotowych w miodzie jest niewielka. Spośród białek występujących w miodzie ważną rolę biologiczną spełniają enzymy. Pochodzą one głównie z gruczołów ślinowych pszczół. Do najważniejszych należy zaliczyć inwertazę, która powoduje rozpad sacharozy do glukozy i fruktozy, α -amylazę i β -amylazę, prowadzące do przemiany polisacharydów do dekstryn a następnie do cukrów prostych; oksydazę glukozy powodującą utlenianie glukozy do kwasu glukonowego. W reakcji tej powstaje nadtlenek wodoru H_2O_2 związek o właściwościach antyseptycznych. Ponadto miód zawiera pewne ilości mikroelementów: (potas, chlor, fosfor, magnez, wapń, żelazo, mangan, kobalt i inne). W miodzie stwierdzono również występowanie substancji o charakterze hormonalnym. Ważne zadanie spełnia acetylocholina. Miód zawiera także niewielkie ilości witamin B_1 , B_2 , B_6 , B_{12} , kwas foliowy, kwas pantotenowy i biotynę.

Miód

Samstag, den 08. Januar 2011 um 10:08 Uhr

{loadposition related}