

Jest mi niezmiernie miło pochwalić się wynikami badań studentki z SGGW. Warto przeczytać.

Swoje miody udostępniłem mojej klientce, która studiuje Technologię Żywności na SGGW w celu przeprowadzenia badań.

Poniżej opinia i wyniki. Naprawdę jestem dumny.

Dzięki uprzejmości właściciela TĘCZOWEJ PASIEKI, otrzymałam dwa miody, które zostały zbadane przez moją grupę studentów z SGGW kierunek - technologia żywności.

Otrzymane miody to spadziowy i nawłociowy.

Pierwszym badaniem przeprowadzonym było - wykrywanie dodatku miodu sztucznego - stwierdzanie obecności hydroksymetylofurfuralu, na podstawie reakcji z rezocyną.

Wyniki zadziwiły nawet prowadzącą ćwiczenia. Pani Doktor objaśniając barwę powstałą po przeprowadzeniu reakcji (intensywnie czerwona w badanym dla porównania miodzie sztucznym) stwierdziła, że jest to jeden z najlepszych miódów, które kiedykolwiek zostały przebadane na Uczelni.

Podwyższoną zawartością hydroksymetylofurfuralu charakteryzują się miody zafałszowane cukrem, źle przeprowadzonej dekrystalizacji oraz długo przechowywane.

Po wykonaniu badania, barwa powstała pod wpływem reakcji z rezycyną była śladowa, co potwierdza wysoką jakość sprzedawanych miódów w TĘCZOWEJ PASIECE.

Oznaczaliśmy również obecność enzymów amylolitycznych rozkładających skrobię, których obecność lub nieobecność, stwierdza się za pomocą płynu Lugola. Brak zabarwienia w próbówce, potwierdził obecność rozkładu skrobi przez zawarte w miodzie enzymy.

Jeszcze raz bardzo dziękuję, nie tylko za udostępnione miody, także za możliwość kupienia bardzo dobrego produktu do użytku domowego.

Z poważaniem

Monika Taperek