

Чому мед може зберігатися вічно

Автор: Наташа Гейлінг, Smithsonian, США
28.09.2013 05:46 -



Сучасні археологи, розкриваючи давньоєгипетські гробниці, часто знаходять в них горщики з медом – предмети, які, здавалося б, важко було очікувати побачити в тисячолітньому похованні. За словами археологів, протягом століть цей мед не псується, і це означає, що йдеться про їжу, яка здатна зберігатися вічно.

Існують і інші приклади продуктів, що зберігаються в сирому вигляді необмежений термін, – наприклад, сіль, [цукор або сушений рис](#). Проте мед має щось незвичайне – він зберігається в готовому до вживання вигляді. Погодьтеся, навряд чи вам захочеться споживати сирий рис або ж сіль. Що ж стосується меду, то в тисячолітню банку з цим продуктом можна, мабуть, просто занурити ложку і їсти його без жодної обробки, неначебто він був зібраним учора. Більш того, саме довговічність додає меду інші властивості, зокрема цілющі, яких немає у інших продуктів. Тому виникає питання: що ж такого особливого в меді?

Відповідь на нього така ж багатогранна, як і смак самого меду. Щоб вийшов харчовий продукт з необмеженим терміном зберігання, потрібен гармонійний збіг цілої низки чинників.

По-перше, справа в хімічному складі меду. В першу чергу, мед – це цукор, якому притаманна така риса, як гігроскопічність. Тобто, він містить дуже [малу кількість води в природному стані](#) і легко поглинає вологу, при умові не надто щільного закупорювання.. Виконавчий директор Центру меду і запилення Інституту імені Роберта Мондаві при Каліфорнійському університеті Аміна Харріс (Amina Harris) пояснює: «У меду в його природній формі вкрай низька вологість. У такому середовищі можуть вижити лише небагато з бактерій і мікроорганізмів – зазвичай вони просто в ньому вмирають, оскільки воно їх буквально душить». Це важливий чинник, який сприяє довговічності меду: щоб він зіпсувався, потрібне, щоб в ньому було щось, здатне його зіпсувати. А середовище в банці з медом настільки негостинне, що в ньому важко прожити достатньо довго, щоб зіпсувати мед.

Крім того, мед має дуже високу кислотність. «Його рН коливається між 3 і 4,5, а такий рівень кислотності вбиває майже все, що могло б в ньому рости», – говорить Харріс. Тому бактеріям і шкідливим організмам варто пошукати собі [інше житло](#) – в банці з медом їхнє життя буде дуже коротким.