



Мед – не єдиний гігроскопічний харчовий продукт. Скажімо, та ж меляса, побічний продукт цукрового виробництва, украй гігроскопічна. До того ж кислотність у неї теж висока, хоч і дещо нижча, ніж у меду (рН близько 5,5). Проте вона все ж таки псується, хоч і поволі – все-таки продукт переробки цукрового очерету зберігається довше, ніж свіжі продукти.

Так чому ж один цукровий сироп може зберігатися необмежено довго, а інший – ні? Справа в бджолах.

«У бджіл є своя магія», – жартує Харріс. В процесі приготування меду дійсно є щось від алхімії. Нектар – сировина для меду, яку збирають бджоли, – містить багато води – від 60% до 80%, за оцінкою Харріс, – і бджоли видаляють велику її частину, буквально висушуючи нектар помахами крилець. Крім того, важливу роль відіграє особливість бджолиного шлунку, який здатен виробляти фермент під назвою глюкооксидаза. Коли бджоли відригують нектар в стільники, цей фермент перемішується з ним і утворюються два побічні продукти – глюконова кислота і перекис водню. «Саме перекис водню, – говорить Харріс, – це наступна лінія оборони проти шкідливих організмів, які могли б в ньому розвиватися».

Тому мед століттями використовувався як ліки. Оскільки він густий, в ньому нічого не розвивається, а [перекис водню](#), який він містить, служить чудовим захистом від інфікування ран. Згадки про те, що мед використовувався з лікувальною метою, можна знайти на шумерських глиняних табличках: він входить до складу майже третини усіх медичних рецептів. Стародавні єгиптяни регулярно користувалися медом як ліками, роблячи з нього мазі для лікування хвороб шкіри і очей. «Мед наносили на рани, місця опіків, порізів і так далі, тому що в ньому нічого не розвивається. Це був такий природний бинт», – затверджує Харріс.

Крім того, якщо мед не закупорений герметично, він вбирає вологу. «Він витягає з рани воду, яка могла б служити джерелом забруднення, і виділяє невелику кількість перекису водню: цього цілком достатньо, щоби сприяти зціленню». Мед для лікування відкритих ран тепер використовує не тільки народна медицина – нещодавно медична компанія Derma Sciences почала випускати покриті медом бинти MEDIHONEY, які використовуються зараз в лікувальних закладах по всьому світу.

Якщо ви купуєте мед в магазині, цей золотий нектар в пластиковій пляшці прогрітий, профільтрований і очищений від твердих частинок. Відповідно, в рідині немає домішок, на яких молекули могли б утворювати кристали, і вона може зберігати один і той же вигляд фактично вічно. Проте, якщо мед [куплений у дрібного постачальника](#), в ньому можуть залишитися домішки – від пилку до ферментів. У такому разі мед може кристалізуватися, але не хвилюйтеся – якщо він не закупорений, він не зіпсувався і ще довго не зіпсується.

У бджіл є своя магія

Автор: Наташа Гейлінг, Smithsonian, США
28.09.2013 05:52 -

І нарешті, останній чинник, який забезпечує меду довгий термін зберігання – це герметичний посуд: це доводять тисячолітні єгипетські горщики з медом. Мед, безперечно, – суперпродукт, але в ньому немає нічого надприродного: залиште його відкритим в сирому середовищі, і він зіпсується. «Поки кришка на місці і в продукті немає води, він не зіпсується. Якщо додати воду – він зіпсується. Якщо відкрити кришку, він може ввібрати воду і зіпсуватися», – говорить Харріс.