

# چند باور غلط در مورد عسل



اگر جزو آن دسته از افرادی هستید که فکر می کنید شکرک زدن عسل(رس بستن)، رنگ، طعم و غلظت عسل کیفیت آن را مشخص می کند احتمالا درگیر باورهای اشتباه در مورد عسل هستید.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، عسل طبیعی به عسلی گفته می شود که زنبور از شهد گل های مختلف تغذیه کرده و پس از فراوری آن را در کندو ذخیره می کند. تغذیه زنبور از مواد دیگر یا ساخت عسل بدون دخالت زنبور آن را از حالت طبیعی خارج می کند.

در مورد عسل باورهای وجود دارد که بنابر گفته کارشناسان این باورها درست نیست. مثلا بسیاری از مردم تصور می کنند عسل طبیعی عسلی است که شکرک نزنند و سفت باشد اما این تفکر اشتباه است. شکرک زدن عسل دلیل بر نامرغوبی آن نیست بلکه اتفاقا برعکس است، یعنی عسل طبیعی و خالص است.

گفتنی است هرچه رطوبت عسل بیشتر باشد زودتر شکرک می زند و اگر رطوبت آن نیز کمتر شود این پدیده دیرتر اتفاق می افتد.

همچنین بیشتر مردم فکر می کنند عسلی که سفت باشد و غلیظ از کیفیت بالایی برخوردار است و عسلی که شل و روان باشد عسلی بی کیفیت است به همین دلیل در مغازه ها به دنبال اینگونه از عسل ها هستند در حالی که این تفکر اشتباه است و شلی یا سفت بودن عسل دلیل بر مرغوب یا نامرغوب بودن آن نیست.

تیره یا روشن بودن رنگ عسل ارتباطی به کیفیت عسل ندارد و مربوط به شهد گلها است.

عسل ها بسته به شهد گل و گیاهان مختلف طعم های مختلفی دارند.

تشخیص عسل با کیفیت به سختی و تنها از طریق تست و آزمایش نمونه عسل در آزمایشگاه امکان پذیر است ولی روشهایی وجود دارد که مردم نیز بتوانند تا حدودی عسل مرغوب را از سایر عسلها تشخیص دهند و آن را خریداری کنند که در ادامه آمده است:

\* لازم است که عسل از برندها یا زنبورداری های معتبر خریداری شود.

\* عسل را از افراد متفرقه و بدون هیچ نام یا لیبل خریداری نشود.

\* عسل با کیفیت عطر و بوی خوبی دارد که خریدار با بازکردن درب ظرف متوجه آن میشود.

دانستنی های صنایع غذایی را در اگروفودنیوز بخوانید.