

Copyright © 2016 by Academic Publishing House *Researcher*

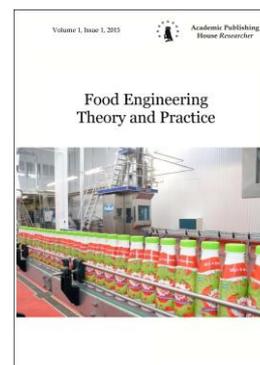
Published in the Russian Federation  
Food Engineering Theory and Practice  
Has been issued since 2015.

ISSN: 2412-2254

E-ISSN: 2500-3720

Vol. 2, Is. (2), pp. 32-34, 2016

DOI: 10.13187/fetp.2016.2.32

[www.ejournal35.com](http://www.ejournal35.com)

## Articles and Statements

UDC 638.16/.17:61

### New Types of Honey Products for Health Improvement of the Population

Svetlana S. Eshmakova

Izhevsk state agricultural Academy, Russian Federation

#### Abstract

The article presents the review of the honey products consumption in Russia and Europe. There are given the problems of the loss of health and the importance of beekeeping on the improvement of the population. There are considered some types and properties of honey products.

There is need in developing of new technologies in the honey industry for the recovery of the population.

**Keywords:** processing of honey products, new technologies, honey, honey songs, honey extract, cream honey.

#### Введение

С середины XX века здоровье российского населения стремительно ухудшается в каждом следующем поколении, и продукты питания играют в этом одну из главных ролей.

В последние годы средний россиянин потребляет, по разным оценкам, порядка 0,25–0,3 килограмма мёда в год, то есть примерно в 150–200 раз меньше, чем полтора века назад. А годовое потребление сахара в России – 41 килограмм на человека в год. То есть в каком-то смысле средняя "сладость" жизни не изменилась, изменились вкус и польза от этой сладости. Причём даже по нормам современной медицины (многочисленно пересмотренным в сторону повышения) потребление сахара во всех продуктах не должно превышать 38 килограммов на человека в год [1].

В Германии, например, среднестатистическое потребление мёда составляет 5 кг на человека в год, то есть примерно в 20 раз больше, чем в России, в среднем по странам Европейского союза – 3,5 кг, в Японии – 7 кг, в Саудовской Аравии – до 8 кг в год. Таким образом, Россия отстает. Точнее, хорошими темпами догоняет развитые страны по показателям больных аллергией на душу населения, однако отстаёт на порядки по самым простым и естественным способам оздоровления [2].

Проблему можно решить с помощью переработки пчелиных продуктов. Добавляя в мед другие виды пчелиных продуктов, делая вытяжки из лекарственных ягод и злаковых культур, получая при этом продукцию с улучшенным вкусом и с усиленными лечебными и омолаживающими действиями.

Люди стараются перейти на натуральные продукты, но между полезным и вкусным чаще выбирают вкусное, которое не всегда является полезным. Медовый продукт является и

вкусным и полезным, но зачастую вместо него предпочитают другие сладости, которые не являются полезными, это возможно связано с тем, что мед приедается и надоедает и залеживается годами на верхней полке. Поэтому пчеловоды начали придумывать различные медовые композиции, где мед уже является просто сырьем. Медовые композиции – это натуральный мед, обогащенный биологически активными экстрактами и вытяжками полезных веществ из ягод, трав и корней.

Современные технологии позволяют полностью раскрыть свойства растений, входящих в состав композиций. А сочетание с мёдом помогает организму намного легче усваивать полезные вещества, что дает этим продуктам целебный и профилактический эффект.

Кроме очевидной пользы для организма, медовые композиции приятны по вкусу и аромату, что позволяет с удовольствием применять их в лечебных целях.

Жители Канады уже давно предпочитают крем-мед, так как не любят пачкаться жидким мёдом. Эта причина в опросах была указана у 45 % граждан, при изучении внутреннего потребительского рынка. По данным тех же социологических опросов, население Европы также активно популяризирует крем-мед. Большая часть опрошенных предпочитает именно кремообразный мед за его превосходные вкусовые качества [3].

Техника приготовления крем-меда основана на механическом размешивании откачанного из сотов меда вплоть до момента кристаллизации. Размешивание предотвращает создание крупных кристаллов. Благодаря этому мед не кристаллизуется до твердого состояния. Следует сказать, что при этом ничего к меду не добавляется, и ничего с него не извлекается.

По консистенции крем-мед напоминает маргарин или густой майонез. Поэтому его всегда легко вынуть из любой ёмкости и намазать на любую поверхность. Важно то, что свою консистенцию этот мед удерживает очень долго. Wilde в 1992 году описал некоторые преимущества крем-меда:

1. Может быть рекомендован в течение целого года как продукт наивысшего качества.
2. Раз, приготовленный, не требует от потребителя подогрева или других воздействий, снижающих его качество.
3. Всегда сохраняется в консистенции удобной для намазывания.
4. После приготовления в форме крема содержит все ароматические вещества и качеством не уступает меду, свежо откачанному с сотов. Особенно это характерно для меда с одуванчика и садов.
5. Часто недооцененный потребителями мед рапсовый в процессе приготовления крем-меда приобретает привлекательный вид и аромат.
6. Особенно нравится для хозяек дома, так как благодаря своей консистенции не прилипает к рукам, не оставляет пятен на скатерти или одежде.
7. Крем-мед имеет привлекательный вид и аромат.
8. Этот мед не разделяется на фракции. Следовательно, нет опасности брожения.
9. Крем-мед может быть более толстым слоем намазан на хлебобулочную продукцию, благодаря чему легко увеличить его потребление детьми. Он замечательная замена популярным шоколадным кремам.

### **Заключение**

Мед, действительно хорошо приготовленный, не содержит ощущающихся на вкус кристаллов, на вид как бы взбитый и имеет перламутровый отблеск. В таком состоянии очень хорошо удерживает запах. На его вязкость большое влияние оказывает температура. Оптимальная температура хранения 20–22 С.

Консистенция крема сохраняется около года, а после начинает твердеть. Особенно надо отметить, что приготовление крем-меда очень полезная для здоровья потребителей технология. Но пока немного пчеловодов её употребляет. Эта технология не изменяет лечебные и другие свойства меда, только немножко модифицирует свойства физические кристалликов сахаров в меде.

Таким образом, нужно разрабатывать новые технологии в медовой индустрии для оздоровления населения [4].

### **Примечания**

1. Все о меде [Электронный ресурс]. URL: <http://procer.ru/healing/honey.html>
2. Проверка качества меда [Электронный ресурс]. URL: <http://www.liveinternet.ru/users/3699693/post192674303/>
3. Здоровое питание [Электронный ресурс]. URL: <http://www.7ya.ru/article/O-mede-i-ne-tolko-o-nem/>
4. Андрей Недведкий. Крем-мед [Электронный ресурс] URL: [http://doctorbee.ru/produkty\\_pchelovodstva/krem\\_med.html](http://doctorbee.ru/produkty_pchelovodstva/krem_med.html)

### **References**

1. Vse o mede [Elektronnyi resurs]. URL: <http://procer.ru/healing/honey.html>
2. Proverka kachestva meda [Elektronnyi resurs]. URL: <http://www.liveinternet.ru/users/3699693/post192674303/>
3. Zdorovoe pitanie [Elektronnyi resurs]. URL: <http://www.7ya.ru/article/O-mede-i-ne-tolko-o-nem/>
4. Andrei Nedvedkii. Krem-med [Elektronnyi resurs] URL: [http://doctorbee.ru/produkty\\_pchelovodstva/krem\\_med.html](http://doctorbee.ru/produkty_pchelovodstva/krem_med.html)

УДК 638.16/.17:61

## **Новые виды медовой продукции для оздоровления населения**

Светлана Сергеевна Эшмакова

Ижевская государственная сельскохозяйственная академия, Российская Федерация

**Аннотация.** В статье изложен обзор потребления медовой продукции в России и странах Европы. Приведены проблемы по утрате здоровья и описана значимость пчелопродукции на оздоровлении населения. Рассмотрены некоторые виды и свойства медовых продуктов.

**Ключевые слова:** переработка медовой продукции, новые технологии, мед, медовые композиции, медовые вытяжки, крем-мед.