

Miód Wielokwiatowy z Sejneńszczyzny (Terenowe koło Pszczelarzy w Sejnach)

□

Świeży, dojrzały miód jest lepłą cieczą. Jest to substancja silnie higroskopijna. W powietrzu suchym traci wodę, a w wilgotnym chłonie wilgoć całą powierzchnią. Z upływem czasu miód płynny (patoka) przechodzi w stały stan skupienia zwany krupcem. Proces ten to naturalna krystalizacja miodu. Miód wielokwiatowy powstały z nektaru różnych gatunków roślin, w większości wypadków ma barwę jasną. Nieliczne jego rodzaje mogą mieć zabarwienie w odcieniu od ciemnożółtego do brązowego, a w wypadku dodania spadzi, ciemnobrązowego. Miód płynny jest przezroczysty. Skrystalizowany może mieć konsystencje drobnoziarnistą, mazistą, średnioziarnistą, galaretowatą, krukowatą, aż do drobnoziarnistej. W smaku może być słodki, bardzo słodki, a nawet ostry. Miód o barwie jaśniejszej jest łagodniejszy. Ciemne mogą być bardziej ostre, „drapiące”.

Miód wielokwiatowy charakteryzuje się silnym, intensywnym aromatem, powstałym z olejków eterycznych pochodzących z wielu gatunków roślin entomofilnych. Pod względem chemicznym miód jest stężonym roztworem cukrów. Główną masę miodu cukrów stanowią cukry proste – glukoza i fruktoza. Występuje w nim także niewielka ilość sacharozy, dekstryny miodowej i melecytozy. Poza cukrami miód zawiera wiele innych substancji m.in. enzymy, kwasy organiczne, związki mineralne, związki azotowe, witaminy, olejki eteryczne, substancje o działaniu bakteriobójczym, jak inhibina, kumaryna i cholina. Zawartość cukrów prostych w miodzie wynosi ok. 70-80%. Glukoza jest substancją łatwo rozpuszczalną w wodzie i łatwo krystalizującą. Fruktoza łatwo rozpuszcza się w wodzie, ale bardzo trudno krystalizuje. Dlatego miody zawierające duże ilości cukru przez długi czas pozostają w stanie płynnym. Zawartość kwasów organicznych w miodzie waha się od 0,09 – 0,19% w przeliczeniu na kwas mrówkowy. Wpływają one na wartość i smak miodu. Kwasowość miodu wynosi 4-5 pH, jednak duża zawartość cukrów w miodzie maskuje skutecznie obecność w nim substancji o charakterze kwaśnym. Dojrzały miód zawiera przeciętnie 17,25 wody. Jest substancją silnie higroskopijna. Barwa i zapach miodu zależy od barwników i olejków eterycznych zawartych w nektarze roślin, z których miód powstaje (flawony, antocyjany, chlorofil).

Miód wielokwiatowy z Sejneńszczyzny nie zawiera żadnych zanieczyszczeń chemicznych. Ma bogaty i niepowtarzalny smak oraz aromat, gdyż w jego składzie znajduje się nektar zebrany przez pszczoły z wielu specyficznych roślin z tego regionu. Powstaje na obszarze leżącym 149-190 m n.p.m. z charakterystycznych roślin, klimatu i podłoża geologicznego, w regionie czystym ekologicznie. Ma silny aromat powodowany występowaniem w nektarze wielu olejków eterycznych. Powstaje w tradycyjnych

drewnianych ulacn. Ze składu miodu wynikają jego cenne właściwości, m.in. duże wartości odżywcze, działanie przeciwbakteryjne, detoksykujące i pozytywny wpływ na metabolizm komórkowy i układowy. Wykorzystując te właściwości zaliczany jest do środków farmaceutycznych przydatnych w leczeniu wielu schorzeń organizmu ludzkiego.

