



БИОМИКА/BIOMICS

<http://biomics.ru>



ПЕРСПЕКТИВЫ ИЗУЧЕНИЯ БОРТЕВОГО МЕДА

Зарипов Р.А.

Центр аграрных исследований ИСИ РБ, 452231, РБ, Кушнаренковский район, с. Кушнаренково, ул. Садовая аллея, 21.

E-Mail: csp_basch@mail.ru

АННОТАЦИЯ

Производство качественного и безопасного меда является важной социальной, медико-биологической проблемой и одной из основных задач пчеловодства. Качество меда зависит от множества взаимосвязанных, протекающих с различной интенсивностью процессов в сопряженных средах и компонентах экосистемы. На качество меда могут оказывать влияние нарушения технологий производства и переработки меда, а также его фальсификация. Произведенный без участия человека в природных условиях, бортевой мед может быть отнесен к высококачественным сортам меда.

Ключевые слова: бортевые пчелы, бортевой мед, качество меда.

Производство качественного и безопасного меда является важной социальной, медико-биологической проблемой и одной из основных задач пчеловодства. Произведенный без участия человека в природных условиях, бортевой мед может быть отнесен к высококачественным сортам меда.

В последние годы в центре внимания ученых находится вопрос о качестве башкирского бортевого меда и о его уникальных биохимических свойствах.

Как известно, качество меда зависит от множества взаимосвязанных, протекающих с различной интенсивностью процессов в сопряженных средах и компонентах экосистемы. Кроме того, на качество меда могут оказывать влияние нарушения технологий производства и переработки меда, а также его фальсификация [Русакова и др., 2002].

Произведенный в природных условиях без участия человека, бортевой мед относится к высококачественным сортам меда. (предложение уже встречалось выше) Так как медовые соты не отделяются от перговых, то необычный аромат, вкус и лечебные свойства бортевого меда можно объяснить наличием определенного количества пыльцевых зерен, воска, прополиса, расплода и самих пчел, т.е. наличием незаменимых аминокислот и легкоусвояемых белков. В каждой борти находятся

неповторимые пропорции меда и перги, поэтому не бывает одинакового бортевого меда по вкусу и качеству.

Как правило, мед из бортей, или бортевой мед, темно-коричневого цвета с серо-зеленым оттенком, с тонким приятным ароматом восковых примесей, вкус у него сладкий, приятный. Диастазное число такого меда достигает 50 единиц Готье, он является самым концентрированным и полезным. Массовая доля воды в нем не более 15, 7%, массовая доля редуцирующих сахаров - 90, 6%, сахарозы - 0.21-0.64% [Юмагузин, 2010].

Борти разбросаны по огромной территории национального парка «Башкирия», заповедника «Шульган-Таш» и заказника «Алтын солок» («Золотая борть») на расстоянии нескольких километров друг от друга. Больше всего бортей в заповеднике «Шульган-Таш» - около 400 бортей на 220 км², но пчелы живут только в двухстах из них. Концентрация составляет две борти на квадратный километр. Средний выход меда от одной борти находится в пределах 5-7 кг. За один день можно собрать мед с 5-6 бортей, но обычно собирают с 2-3 бортей. В среднем это составит 15-25 кг меда. Хранится бортевой мед очень долго. Бортевой мед - самый дорогой мед и чем дальше от места сбора он продается, тем выше его цена. В удачный год

производится 3-4 тонны настоящего бортевого меда, а в 2015 году было получено не больше одной тонны. А на рынке, согласно объявлениям, можно насчитать 50 тонн.

Высокая пищевая и биологическая ценность меда, а также тот факт, что получение его связано со значительными материальными затратами, обуславливают высокие цены на бортевой мед и делают его заманчивым объектом фальсификации. Все это определяет необходимость изучения вопросов, касающихся потребительской оценки бортевого меда.

По данным ряда исследователей, алифатические кислоты можно рассматривать как один из маркеров качества, натуральности, происхождения функциональных свойств монофлорных медов (может «и монофлорности меда»). Необходимо накапливать статистические данные о биохимическом профиле меда для

диагностики его ботанического происхождения и продолжать эти исследования [Кайгородов и др., 2014].

Представляется актуальным продолжение биохимических исследований, направленных на изыскание маркеров качества, натуральности и монофлорности меда.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кайгородов Р.В., Шилова А.В., Хисматуллин Р.Г.др. Карбоновые кислоты как потенциальные маркеры ботанического происхождения меда // Пчеловодство, 2014, №6.
2. Кулаков В.Н., Русакова Т.М. Монофлорные меды России и их идентификация // Пчеловодство, 2002. №5. С. 48-50.
3. Юмагужин Ф.Г. История и современное состояние бурзянской бортевой пчелы. Уфа. Гилем, 2010. 107 с.

THE PERSPECTIVES OF A STUDY THE HONEY FROM THE TREE TRUNK HOLLOW NESTING BEES

Zaripov R.A.

The Center for An Agricultural Research ISI RB, 452231, Belarus, Kushnarenkovsky District, v. Kushnarenkovo, Street. Garden Alley, 21. E-Mail: csp_basch@mail.ru

ABSTRACT

The production of a quality and safe honey is an important social, medical and biological problems, a major challenge in the industry. The quality of honey depends on many interrelated occurring with varying intensity in the conjugate media processes and components of the ecosystem. Also can influence a technology production and processing of honey and its falsification. The wild-hive honey produced in the natural conditions without human is a high-quality varieties of honey.

Keywords: tree trunk hollow nesting bees, honey from the tree trunk hollow nesting bees, quality of the honey.