



Miód akacjowy (0,45 kg)

Cena	28,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	5 dni
Producent	Pasieka BARĆ Kamianna

Opis produktu

Miód pszczele nektarowy AKACJOWY Sezon 2022

Masa netto: 450 g

Miód pszczele nektarowy, powstały z nektaru kwiatów robinii akacjowej. Delikatny w smaku, bardzo długo nie krystalizuje (postać płynną może zachować nawet do trzech lat - jest to związane z występującą w tym miodzie przewagą fruktozy). Wspomaga leczenie nadkwasoty żołądka (łagodzi zgagę, wzdęcia i nudności), polecany przy leczeniu schorzeń przewodu pokarmowego. Polecany w diecie diabetyków zamiast cukru.

Przechowywać w temperaturze od +4°C do +28°C w zacienionym miejscu. Szczelnie zamykać. Miód ulega naturalnej krystalizacji.

Kraj pochodzenia: POLSKA

Co to jest miód pszczele i jakie są jego właściwości?

Miód pszczele - produkt wytwarzany przez pszczoły wyłącznie z nektaru kwiatów (miody nektarowe) lub spadzi (miody spadziowe). To mieszanina węglowodanów, głównie cukrów prostych - glukozy i fruktozy (ok. 75%). Zawiera witaminy A, B2, C, B6, PP. Zawiera też inhibinę, która hamuje rozwój drożdży, pleśniaków i niektórych bakterii - jest zatem naturalnym konserwantem.

Krystalizacja miodu

Prawie wszystkie miody ulegają krystalizacji (wyjątek stanowi np. czysty miód akacjowy czy miód z szakłaka, również niektóre rodzaje spadzi). Jest to naturalny proces zmiany struktury miodu z płynnej w stałą. W zależności od gatunku czas krystalizacji miodu może być różny - miody z większą zawartością glukozy krystalizują szybciej (np. miód rzepakowy), z większą zawartością fruktozy - wolniej (np. miód ze spadzi iglastej czy miód akacjowy z niewielką domieszką innych nektarów może być w postaci płynnej nawet przez trzy lata). Miód krystalizując jaśnieje (np. ciemny, prawie czarny płynny miód gryczany zmienia kolor na jasny herbaciany). Również sposób przechowywania ma wpływ na czas krystalizacji - miód przechowywany w chłodnym pomieszczeniu skryształizuje szybciej niż ten przechowywany w temperaturze pokojowej.

Zarodniki kryształotwórcze (kryształy) w miodzie mogą być różnej wielkości - od bardzo drobnych do mających średnicę kilku milimetrów, co sprawia, że przebieg krystalizacji dla

różnych miódów, nawet tego samego gatunku, może być różny. **Krystalizacja miodu nie zmienia wartości odżywczo-leczniczych miodu.**

Miód skryształizowany można doprowadzić z powrotem do płynnej postaci, bez straty dla jego wartości, podgrzewając na łaźni wodnej lub w komorze cieplnej w temperaturze nie większej niż 40°C. Po tym działaniu upłynniony miód znów skryształizuje, jednak ten proces potrwa już dużo wolniej i będzie przebiegał nierówno (często miód wygląda wtedy mało apetycznie). Skryształizowany miód często miewa białe smugi - nie jest to wada, tylko oznaka uwięzionego w nim powietrza.

Jak przechowywać miód?

Miód pszczeleli jest higroskopijny, a więc bardzo łatwo pochłania wilgoć i obce zapachy. Powinien być zatem przechowywany w suchych pomieszczeniach w szczelnie zamkniętych naczyniach (najlepiej w szklanych słoikach). Optymalna temperatura przechowywania to 8°C, ale nie szkodzi mu również temperatura pokojowa 18°C - 25°C. Nie powinien być też narażony na działanie promieni słonecznych.