Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 01:12

Link do produktu: https://sklep.kamianna.pl/miod-akacjowy-1-2-kg-p-214.html



Miód akacjowy (1,2 kg)

Cena	**62,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**5 dni**
Producent	**Pasieka BARĆ Kamianna - J. Nowak**

Opis produktu

Miód pszczeli nektarowy AKACJOWY
Sezon 2023

Masa netto: 1200 g

Miód pszczeli 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 pszczeli i jakie są jego właściwości?

Miód pszczeli - 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 skrystalizuje szybciej niż ten przechowywany w temperaturze pokojowej.

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

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

Miód skrystalizowany 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^{o}C. Po tym działaniu upłynniony miód znów skrystalizuje, jednak ten proces potrwa już dużo wolniej i będzie przebiegał nierówno (często miód wygląda wtedy mało apetycznie). Skrystalizowany miód często miewa białe smugi - nie jest to wada, tylko oznaka uwięzionego w nim powietrza.

Jak przechowywać miód?

Miód pszczeli 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^{o}C, ale nie szkodzi mu również temperatura pokojowa 18^{o}C - 25^{o}C. Nie powinien być też narażony na działanie promieni słonecznych.