

Link do produktu: <https://sklep.kamianna.pl/miod-rzepakowy-0-45-kg-p-12.html>



Miód rzepakowy (0,45 kg)

Cena	24,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	5 dni
Producent	Pasieka BARĆ Kamianna - J. Nowak

Opis produktu

**Miód pszczele nektarowy RZEPAKOWY
Sezon 2023**

Masa netto: 450 g

Miód pszczele nektarowy, powstały z nektaru kwiatów rzepaku. Szybko krystalizuje (czasem nawet tydzień po miodobranii). Jest to uwarunkowane zawartością dużej ilości naturalnej glukozy w tym miodzie i łańcuchów kryształotwórczych. Wzmacnia serce, przez co polecany jest osobom cierpiącym na choroby tego narządu. Zwiększa możliwości detoksykacyjne wątroby. Przechowywany w zbyt ciepłym i wilgotnym miejscu może łatwo sfermentować, przez co jest często wykorzystywany do produkcji miodów pitnych.

Przechowywać w temperaturze od +4°C do +25°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 jaśniej (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 miodów, nawet tego samego gatunku, może być różny. **Krystalizacja miodu nie zmienia wartości odżywczo-leczniczych miodu.**

Miód skrzystalizowany 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 skrzystalizuje, jednak ten proces potrwa już dużo wolniej i będzie przebiegał nierówno (często miód wygląda wtedy mało apetycznie). Skrzystalizowany miód często miewa białe smugi - nie jest to wada, tylko oznaka uwiecznionego 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°C, ale nie szkodzi mu również temperatura pokojowa 18°C - 25°C. Nie powinien być też narażony na działanie promieni słonecznych.