Dane aktualne na dzień: 06-10-2026 14:36

Link do produktu: https://sklep.kamianna.pl/miod-wielokwiatowy-0-25-kg-p-17.html

Miód wielokwiatowy (0,25 kg)

Cena	**16,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**5 dni**
Producent	**Pasieka BARĆ Kamianna - E. Nowak**

Opis produktu

Miód pszczeli nektarowy WIELOKWIATOWY
Masa netto: 250 g
SEZON 2026

Miód pszczeli nektarowy powstały z nektaru kwiatów różnych roślin. Polecany szczególnie dla alergików z katarem siennym, osób uczulonych na pyłki kwiatowe. Niewielka zawartość pyłków kwiatowych w tym miodzie sprawia, że działa uodparniająco. Ma też właściwości ogólnie wzmacniające organizm.
Barwa miodu wielokwiatowego zależna jest od okresu kwitnienia oraz rodzaju kwiatów, z których pszczoły zebrały nektar. Może mieć kolor od jasnokremowego po ciemny - herbaciany. Podobnie jego zapach zależny jest od zebranego nektaru.

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 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 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.