

??? ???????

??? ???????? 160??



??????? : ??? ? ? ??????
????
89 ???.

[?????? ?????? ?? ???????](#)

????????



РУССКОЕ КАЧЕСТВО

ЛИПОВЫЙ МЕД

В пчеловодстве ценится липовый мед, его легко определить с помощью цвета, чаще всего светло-желтый с янтарным оттенком, в некоторых ситуациях может обрести зеленый или серый цвет, обязательно липовый мед является прозрачным. Определить его можно с помощью характерного аромата и насыщенного необычного вкуса. Собирают его пчелы там, где много нектара в лесах, рощах. Обратите внимание, что настоящий мед с липы будет подвергаться процессу кристаллизации, только спустя 6 месяцев после того, как его разлили.

Определить натуральность продукта можно после того, как он засахаривается, он отличается крупнозернистой структурой, чаще всего имеет белый цвет, может быть ярко-желтого. Издает аромат мяты, сразу же можно почувствовать стойкий липовый запах. Липовый мед ценится, пчелы его сбор осуществляют из желто-зеленых цветков растения. Продукт отличается душистым и тонким ароматом, в нем содержится глюкоза и левулеза. На характеристике продукта не отражается сорт липы, он имеет лечебные свойства. Нужно учитывать, какого цвета липовый мед. Некоторые заблуждаются, думая, чем он темнее цвета, тем полезнее у него свойства, такой продукт насыщенный. Нет, это ложные выводы, липовый мед, хоть и имеет белый цвет, он очень полезен.

Некоторые пчеловоды сразу могут определить продукт, он имеет древесной, камфорный, бальзамический аромат. Белый цвет может немного поменять после того, как засахаривается. Определить продукт можно и помощью вкуса, он очень сладок, но немного горчит. Во рту может остаться небольшой терпкий привкус.

Засахаривается спустя 4 месяца, как его откачали и поместили в посуду, цвет начинает терять свою прозрачность, продукт обретает густую консистенцию, лечебные свойства и вкус сохраняются.

Состав натурального липового меда богатый. Пчелы любят работать с этим растением, они собирают сладкий нектар, затем перерабатывают его в своем организме. После откладывают в сотах из воска и запечатывают его. Там он подвергается процессу ферментации и полностью готов. В его состав входит немного воды, основную часть составляет фруктоза, небольшое количество глюкозы. Также ценится, потому что в состав входит много витаминов, тростникового сахара, ферментов, дубильное вещество.

??????

??? ??? ??????? ?? ???? ??????.