Czy kupujesz miód dobrej jakości?

Kategoria: Polityka Zdrowotna
Opublikowano: wtorek, 05, luty 2019 12:43
Patrycja Grebla-Tarasek
Odsłony: 802

Inspekcja Handlowa w II kwartale 2018 roku zbadała 269 partii miodu, do części z nich są zastrzeżenia. Wątpliwości wzbudziły przede wszystkim oznakowanie na etykiecie, niestety rzeczywisty skład miodu nie zawsze był zgodny z deklarowanym.

W 2017 r. w Polsce produkcja miodu wyniosła ponad 15 tysięcy ton. Mniej więcej tyle samo miodu pochodziło z zagranicy, głównie z krajów UE. Przed zakupem słoika, warto się zastanowić, czy wiemy skąd dany miód pochodzi i jakiej jest odmiany i czy faktycznie jest miodem, czy tylko miód udaje.

Miód określa się nazwą rośliny, której pyłek przeważa składzie. Badania w laboratorium wykazały, że niektóre miody miały niższą zawartość pyłku przewodniego, niż wymagają tego przepisy. Zastrzeżenia dotyczyły w głównej mierze miodu: lipowego, gryczanego, mniszkowego, akacjowego oraz pochodzącego z Nowej Zelandii miodzie manuka. Najgorzej w testach wypadł miód lipowy, który posiadał od 1,9 proc. do 7,7 proc. zawartości pyłku lipy, gdzie zgodnie z przepisami wartość ta powinna wynosić co najmniej 20 proc.

W kilku partiach miodu inspektorzy stwierdzili wyższą niż dopuszczalną zawartość HMF. Jest to związek chemiczny, który powstaje stopniowo w miodzie podczas przygotowywania, zwłaszcza w podwyższonej temperaturze i świetle słonecznym. Jego zawartość jest wskaźnikiem jakości miodu- im niższa, tym miód jest lepszej jakości. Ponadto w smaku miodu akacjowego wyraźnie wyczuwalny był syrop cukrowy, co nie jest typowe dla miodu.

Nieprawidłowości w zakresie oznakowania dotyczyły głównie: braku określenia minimalnej daty trwałości, braku informacji o ilości netto miodu, braku adresu producenta, braku pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu oraz niewłaściwego oznaczenia miejsca pochodzenia miodu.

W wyniku kontroli opracowano również porady dla konsumentów, pozwalające na zakup miodu wyłącznie dobrej jakości. Poniżej prezentujemy niektóre z nich:

- Kupuj miód wyłącznie ze znanego źródła, szukaj na opakowaniu nazwy i adresu producenta.
- Koszt wyprodukowania 1 kg miodu w Polsce wynosi od kilkunastu do około 20 złotych. Jeżeli miód jest tańszy może to oznaczać, ze jest importowany bądź gorszej jakości.
- Nawet jeżeli miód sprzedaje polski dystrybutor nie oznacza to, że pochodzi on z Polski- dokładnie czytaj etykiety!
- Naturalny miód krystalizuje się już kilka miesięcy po zbiorze. Jesienią każdy miód powinien już byś skrystalizowane jeśli tak nie jest, możliwe, ze sprzedawca go podgrzał i zlał ponownie-wówczas miód traci swoje właściwości.
- Wystrzegajmy się miodów na których widnieje napis „Mieszanka miodów pochodzących z krajów UE i niepochodzących z UE”. W takim słoiku może znajdować się duża ilość miodów, z krajów azjatyckich, zawierających antybiotyki czy substancje, których stosowanie w krajach UE jest zabronione.
- Miód sztuczny od naturalnego można rozróżnić na kilka sposobów: sztuczny miód w zimnej wodzie od razu zacznie się rozpuszczać, naturalny osiądzie natomiast na dnie szklanki. Prawdziwy miód lany na talerz utworzy stożek, natomiast sztuczny rozleje się od razu nie tworząc stożka.

Przestrzeganie powyższych zaleceń z pewnością pozwoli na uniknięcie „miodu”, który jedynie w rzeczywistości miód udaje a składa się głównie z bezwartościowego, a wręcz szkodliwego dla zdrowia

Phoca PDF

cukru.

Źródło: UOKIK

Phoca PDF