Статья СББЖ Зеленоград - 02.2016г

 **Диастаза меда – что это такое и «с чем её едят»?**

Попытаемся разобраться, что это за показатель, и что он отражает. Как известно, мёд — это продукт переработки пчёлами нектара цветочных растений. В ходе превращения нектара в мед пчелы обогащают его **ферментами.** Являясь биологическими катализаторами, ферменты играютбольшую роль в обмене веществ в организме человека.

Ферменты, попадающие в мед, имеют двойное происхождение: их небольшое количество содержится в нектаре растений, **основная же часть** вырабатывается слюнными железами пчел. **Чем больше ферментов в меде, тем большей биологической активностью он обладает.** Уменьшенное содержание или отсутствие ферментов служит **индикатором,** определяющим, какой перед нами мед - искусственный, фальсифицированный, перегретый или неправильно хранившийся.

В лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы активность ферментов в меде определяют по ферменту диастазы. **Диастаза**   **имеет большое значение для контроля качества меда.** С количественной точки зрения она прямо связана с другими ферментами, содержащимися в меде. Чувствительность диастазы к нагреванию позволяет использовать ее в качестве **индикатора** тепловой обработки меда. При нагревании ферменты и другие, ценные диетические и лечебные компоненты меда разрушаются. При нагреве до 60 градусов активность ферментов меда становится равна нулю (0). Имеются сведения о том, что долговременное хранение меда при низких температурах также снижает диастазное число. Добавление посторонних компонентов в мед снижает содержание диастазы и это может служить одним из признаков фальсификации меда. Некоторые токсические вещества могут тормозить активность диастазы, поэтому отсутствие диастазы в меде наряду с низким (не более 15 мг/кг) содержанием оксиметилфурфурола говорит о возможном присутствии токсических веществ. **Таким образом, определение ферментов в меде лежит в основе подтверждения его натуральности.**

 **Активность диастазы определяют по диастазному числу, которое измеряется в единицах Готе.** Диастазное число в натуральных качественных медах находится от 5 до 50,0 ед. Готе. **Числовое значение диастазного числа в медах зависит от многих факторов.** От вида и вязкости нектара - чем больше его вязкость, тем больше этого фермента пчёлы вводят в мёд, от вида растений, с которых собирался нектар, от породы пчел и силы семьи. На диастазное число влияют ботаническое и географическое происхождение медов, примесь пади**.** Мед, полученный от местных пчел, отличается от медов кавказских, украинских и итальянских пчел не только цветом, ароматом, вкусом, но и рядом физико-химических показателей**. Наиболее важными факторами**, **влияющими на величину диастазного числа**, считаются погодные условия, при которых происходили сбор и переработка нектара пчелами, интенсивность взятка, степень зрелости откачиваемого меда, способы переработки, условия и длительность его хранения.

**Как известно, мед обладает лечебными свойствами. Зависят ли они от диастазного числа?** По сравнению с количеством диастазы, вырабатываемым самим человеческим орга­низмом**,** количество этого фермента, **поступающее в наш организм с медом**,очень мало и оно не может оказывать сколько-нибудь существенного влияния на организм человека.

Из вышесказанного следует, что показатель диастазное число не является определяющим качества меда. **Диастазное число не характеризует лечебные свойства мёда, оно подтверждает его биологическое происхождение,** служит одним из показателей того, что мед натурален. Заключение о доброкачественности меда делается на основании проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда в полном объеме.