



KRISTALIZACIJA I DEKRISTALIZACIJA MEDA

Kristalizacija je osobina svakog prirodnog meda. Samo potpuno čist, prirodni med, ima sposobnost kristalizacije. Brzina kristalizacije u ambalaži zavisi od odnosa groždananog i voćnog šećera kao i temperature na kojoj se med čuva. Ukoliko je u medu sadržaj glukoze viši takav med brže kristališe. Temperature ispod 20°C ubrzavaju kristalizaciju dok vlažnost vazduha usporava. Najbrže kristališe med medljikovac, suncokretov, esparzetin i maslačkov med (koji često kristališe već u saću vrlo krupnim kristalima, tako da se teško centrifugira). Određene vrste meda kristališu sitnim kristalima pa su vrlo tražene, kao što su: med od bagrema, bijele djeteline, lipe, facelije, livadski i dr. Ova karakteristika prirodnog meda potvrđuje njegovu zrelost i dobar kvalitet. Med koji nije čist, koji je vještački spravljan, ne može kristalizovati i ostaje u tečnom stanju. Takav med se dužim stajanjem čak pokvari. U vezi kristalizacije meda ima puno nepoznanica i pogrešnog shvatanja. Na tržištu se uglavnom nalazi tečni med a koji uglavnom traže i kupci. Nekada se med dekrystalise pogrešno, zagrijavajući se preko dozvoljene temperature. Takvim postupkom se trajno

gube mnoge korisne materije i vitamini.

Naravno, dekrystalizacija je moguća ali do temperature od 40 °C. Kristalizovani med se pretvara u tečni, uz pažljivo zagrijavanje do potrebne temperature. Odgovarajuću posudu s medom treba staviti u veću posudu s hladnom vodom. Na dno ove posude postavlja se jedna daščica a iznad nje posuda s medom. Tako se posude zagrijavaju uz češće miješanje meda. Veće količine meda mogu se dekrystalizovati u specijalnim komorama. Neke vrste prirodnog meda brzo kristališu a druge sporije. Ukoliko med kristališe u saću, takav nije dobar za zimovanje pčela pa se vadi iz košnice.



Mr **Nebojša Veličković**

Stručni saradnik u oblasti voćarstva i vinogradarstva