

Temat 1: Produkty pszczele. Ocena organoleptyczna i przetwarzanie produktów pszczelich

Praktyczny przykład

Produkty pszczele dostępne na rynku muszą odpowiadać określonym normom, które opisane są w tzw. Polskiej Normie. Warto nadmienić, że Polska jest jedną z najbardziej restrykcyjnych norm certyfikujących pasieki ekologiczne w Europie.

Oceny jakości produktów pszczelich można wykonać różnymi metodami i tutaj wyróżnić możemy metody organoleptyczne, fizyczne, chemiczne i serologiczne.

Na dzisiejszych zajęciach skupimy się na ocenie organoleptycznej, która polega na określeniu smaku, konsystencji, zapachu produktów pszczelich za pomocą zmysłów, podsumowaniu w postaci notatki i porównaniu swoich spostrzeżeń z wymaganiami opisanymi dla tego produktu w normach.

W przypadku oceny organoleptycznej miodu oceniamy konsystencję. Oceniamy ją poprzez obserwację miodu ściekającego z łyżki oraz obejrzeniu kryształów miodu w rozmazie na szkiełku przedmiotowym.

Barwy miodu dokonuje się na podstawie obserwacji w świetle dziennym, oglądając próbkę miodu pod światłem.

Zapach miodu oceniamy dokonując wachania miodu lekko podgrzanego, a ewentualnie rozartego na szkiełku przedmiotowym.

Jeżeli chodzi o smak, należy dokonać degustacji miodu, po każdej próbce miodu przepłukać jamę ustną wodą i zapisać swoje spostrzeżenie.

Ocenę organoleptyczną wosku dokonuje się w ten sposób, że konsystencję wosku ocenia się poprzez naciśnięcie próbki wosku za pomocą np. ołówka, ewentualnie można dokonać tego ugniatając wosk w palcach. Wosk jest plastyczny, kiedy powstaje zagłębienie przy naciśnięciu ołówka, bądź też daje się formować przy ugniataniu wosku palcami i się nie lepi. Oceny barwy wosku dokonuje się podobnie jak barwy miodu w świetle dziennym.

Oceny zapachu wosku dokonuje się topiąc wosk i wachając taki świeżo roztopiony wosk, zanim zastygnie.

Wyniki i spostrzeżenia porównuje się podobnie jak w przypadku miodu z wymaganiami zapisanymi w Polskiej Normie.

Obnóża, czyli inaczej pyłek, możemy dokonać obserwacji kształtu i barwy w oświetleniu dziennym. Zapach ocenia się bezpośrednio po otwarciu opakowania zawierającego pyłek kwiatowy, natomiast jeżeli chodzi o smak, dokonujemy go poprzez degustację pyłu.

Podobnie przebiega ocena organoleptyczna propolisu inaczej kitu pszczelego.

Sprawdzając konsystencję, trzymamy propolis w palcach i obserwujemy, czy po krótkim czasie, kiedy temperatura troszkę się podniesie, kit pszczeli daje się ugniatać. Co do barwy, barwy dokonuje się przy dobrym oświetleniu dziennym. Zapach ocenia się, podobnie jak w przypadku obnóży, bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Wszystkie wyniki porównuje się z wymaganiami opisanymi w normach dla tego produktu pszczelego. Następnym zadaniem na zajęciach jest dokonanie oceny organoleptycznej wybranych miodów.

Studenci wypełniają tabelę na podstawie wybranych próbek, po degustacji. Wypełniają tabelę określając barwę, smak oraz zapach konkretnej odmiany miodów.

Kolejnym zadaniem będzie wykonanie świeczki woskowej, bądź to metodą zwijania, bądź metodą wylewania.

Zwijanie świec polega na tym, że mamy przygotowany arkusz węzy, arkusz przycinamy stosownie do preferencji, knot układamy wzdłuż krawędzi i zwijamy równomiernie, delikatnie naciskając podczas zwijania. Im lepiej będziemy dociskać zwoje, tym nasza świeczka będzie sztywniejsza.

Natomiast metoda wylewania polega na rozpuszczeniu wosków w kąpieli wodnej oraz przelania do formy. Jeśli formą jest naczynie z tworzywa sztucznego bądź też metalu, wskazane jest wcześniej przemyć ściany wewnętrzne rozpuszczalnikami bądź też płynem do naczyń. Nie zapominamy o umieszczeniu knota wewnątrz formy.