

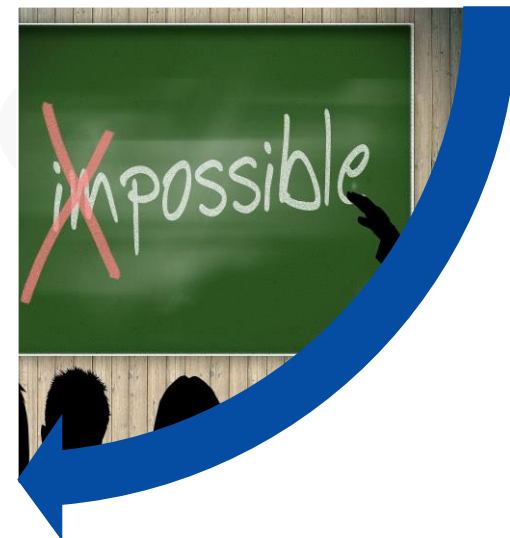
Produkty pszczele. Ocena organoleptyczna i przetwarzanie produktów pszczelich

Modul no. 4: Precision Livestock Farming

Dorota Kołodziejczyk, Stanisław Socha

Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach

Instytut Zootechniki i Rybactwa



Co-funded by
the European Union

Ocena organoleptyczna i przetwarzanie produktów pszczelich

- Produkty pszczele dostępne na rynku muszą odpowiadać określonym wymagom opisanym w polskich normach. Polska posiada jedno z najbardziej restrykcyjnych norm certyfikujących pasieki ekologiczne w Europie.
- Oceny jakości produktów pszczelich dokonuje się metodami organoleptycznymi, fizycznymi, chemicznymi i serologicznymi.
- **Ocena organoleptyczna**, czyli za pomocą zmysłów, polega na sprawdzeniu barwy, smaku, zapachu i konsystencji produktu i porównaniu z wymaganiami, opisanymi dla niego w Normach.



PRZYKŁADY ZADAŃ Z ROZWIĄZANIAM

1. Dokonaj oceny organoleptycznej miodu, wosku, obnóży i propolisu.

Ocena organoleptyczna **miodu**:

Konsystencja – należy obserwować ściekanie miodu z łyżki lub obejrzyć kryształ miodu w rozmazie na szkiełku przedmiotowym.

Barwa – obserwacji dokonuje się w świetle dziennym, oglądając próbkę pod światło.
Miód do badania powinien być klarowny, bez pęcherzyków powietrza.

Zapach – wacha się lekko podgrzany i roztarty na szkiełku przedmiotowym miód.

Smak – degustacja miodu. Po każdej próbce miodu, przepłukuje się jamę ustną wodą.

Wyniki porównuje się z wymaganiami, podanymi w Polskiej Normie dla miodu.

Ocena organoleptyczna **wosku**:

Konsystencja – naciska się próbkę wosku za pomocą np. ołówka oraz ugniata w palcach.

Wosk jest plastyczny, gdy powstaje zagłębienie, wosk daje się formować i się nie lepi.

Barwa – obserwacji dokonuje się w świetle padającym na bryłkę wosku pod kątem 45°, porównuje się barwę zgodnie z Polską Normą dla wosku

Zapach – 1g wosku topi się i wacha przed zastygnięciem.

Wyniki porównuje się z wymaganiami, podanymi w Polskiej Normie dla wosku.



Co-funded by
the European Union

Ocena organoleptyczna **obnóży**:

Kształt i barwa – obserwuje się próbkę obnóży dokonuje się w dobrym oświetleniu.

Zapach – ocenia się bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Smak – degustacja pyłku.

Wyniki porównuje się z wymaganiami, podanymi w Polskiej Normie dla pyłku.

Ocena organoleptyczna **propolisu**:

Konsystencja – trzyma się propolis w palcach i obserwuje, czy po krótkim czasie daje się ugniatać.

Barwa – obserwacji dokonuje się przy dobrym oświetleniu dziennym.

Zapach – ocenia się bezpośrednio po otwarciu opakowania.

Wyniki porównuje się z wymaganiami, podanymi w Polskiej Normie dla kitu pszczelego.



Co-funded by
the European Union

PRZYKŁADY ZADAŃ Z ROZWIĄZANAMI

2. Na podstawie oceny organoleptycznej wybranych próbek miodu dokonaj identyfikacji odmianowej.

ODMIANA MIODU	BARWA	SMAK	ZAPACH

2. Odpowiedź

ODMIANA MIODU	BARWA	SMAK	ZAPACH
GRYCZANY	ciemno-herbaciana	lekko piekący, słodki i jednocześnie ostry	mocny, żywiczny, zapach gryki
LIPOWY	ciemno-żółta, bursztynowa	słodki, lekko pikantny, piekący	intensywny, o woni kwiatów lipy
AKACJOWY	jasnokremowa	łagodny, delikatny smak	wyczuwalny zapach przypominający woń kwiatów robinii
WIELOKWIATOWY	kremowo-słomkowa	słodki, z nutką goryczy	delikatny, kwiatowy
WRZOSOWY	bursztynowo-herbaciana	słodki, ostry i lekko ziołowy	intensywny wrzosowy
RZEPAKOWY	jasnożółta, niemal biała	bardzo słodki, lekko mdły, nieco gorzkawy	słaby, delikatna woń rzepaku



Co-funded by
the European Union

PRZYKŁADY ZADAŃ Z ROZWIĄZANIAMI

3. Wykonaj świeczkę woskową metodą zwijania i wylewania.

Zwijanie świec:

Przygotowuje się arkusz węzy o wykorzystywanych wymiarach.

Arkusz przycina się odpowiednio, a knot układa się wzdłuż krawędzi. Następnie zwija się równomiernie przy narastającym nacisku. Im lepiej będziemy dociskać kolejne zwoje, tym świeczka będzie sztywniejsza.

Wylewanie świec:

Wosk należy rozpuścić w kąpieli wodnej, po czym przelać do formy. Jeśli formą jest naczynie z tworzywa sztucznego lub metalu, należy wcześniej przemyć ściany wewnętrzne jakimś rozpuszczalnikiem lub też płynem do naczyń.

Należy pamiętać o umieszczeniu knota wewnątrz formy.



Co-funded by
the European Union



Dziękuję za uwagę!

Partners:



Mendel
University
in Brno



Siedlce University
of Natural Sciences
and Humanities



Czech University
of Life Sciences Prague

This presentation has been supported by the Erasmus+ KA2 Cooperation Partnerships grant no. 2021-1-SK01-KA220-HED-000032068 "Innovation of the structure and content of study programs in the field of animal genetic and food resources management with the use of digitalisation - Inovácia obsahu a štruktúry študijných programov v oblasti manažmentu živočíšnych genetických a potravinových zdrojov s využitím digitalizácie". The European Commission support for the production of this presentation does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Dorota Kołodziejczyk



dorota.kolodziejczyk@uph.edu.pl



Co-funded by
the European Union