

## Контроль качества мёда экспресс-лаборатория



Экспресс-лаборатория «Контроль качества мёда» предназначена для экспрессной оценки натуральности и качества мёда, а также соответствия его основных показателей установленным нормативным значениям.

**Заказать**

[sales@td-avtomatika.ru](mailto:sales@td-avtomatika.ru)

### **Область применения**

Широко и успешно применяется работниками ветеринарно-санитарных служб, работниками общественного питания и продуктовой торговли, производителями мёда для инструментального подтверждения качества предлагаемого ими продукта, заинтересованными гражданами при экспресс-контроле (определении) следующих параметров мёда:

- Характера стекания.
- Плотности водного раствора, г/см<sup>3</sup>.
- Диастазной активности (диастазного числа).
- Общей кислотности.
- Содержания редуцирующих сахаров.
- Пробы на падь.
- Пробы на сахарную патоку.
- Пробы на крахмальную патоку.
- Пробы на крахмал и муку.

### **Описание прибора**

Портативная лаборатория «Контроль качества мёда» представляет собой удобный для переноски, транспортирования и хранения жесткий корпус-укладку, в который компактно и прочно размещены все необходимые средства измерения, готовые растворы и реагенты, принадлежности, документация.

Лаборатория максимально проста и удобна в использовании, позволяет при минимальных затратах осуществлять оперативный экспресс-контроль за качеством мёда как в лабораторных условиях, так и при незначительной доукомплектации во внелабораторных условиях, непосредственно на месте отбора проб исследования.

### **Технические характеристики**

№ п.п.	Показатель	Нормы для натурального мёда		Выполняемые определения	Метод анализа
		Цветочный	Падевый		
1	Аромат	Естественный, соответствующий ботаническому происхождению, приятный от слабого до сильно выраженного, без постороннего запаха.	Менее выражен	Определение аромата	Сенсорный
2	Вкус	Сладкий, сопутствует кислотность и терпкость, приятный, без посторонних привкусов. Каштановому и табачному свойственна горечь.	Сладкий, менее приятный, иногда с горьковатым привкусом	Определение вкуса	



3	Цвет	От белого до коричневого. Преобладают светлые тона, за исключением гречишного, верескового, каштанового.	От светло-янтарного (хвойных деревьев) до темно-бурового (с лиственных).	Определение цвета	Визуальный
4	Консистенция	Сиропообразная, в процессе кристаллизации вязкая, после октября-ноября - плотная. Расслаивание не допускается.		Определение характера стекания мёда	
5	Массовая доля воды, %	не более 21	не более 19	Определение плотности водного раствора мёда, г/см <sup>3</sup>	С использованием АОН-3
6	Диастазное число (к безводному веществу), ед. Готе	не менее 10 (для подсолнечникового и хлопкового - не менее 5)	не менее 10	Определение диастазной активности (диастазного числа)	Йодная реакция
7	Общая кислотность, нормальные градусы (миллиэквиваленты)	1-4	1-4	Определение общей кислотности	Титриметрический
8	Массовая доля редуцирующих сахаров (к безводному веществу), %	не менее 82 (белоакациевый - не менее 76; хлопчатниковый - не менее 86)	не менее 71	Определение содержания редуцирующих сахаров	Титриметрический
9	Качественная реакция на падь	-	-	Проба на падь	С раствором уксуснокислого свинца
10	Качественная реакция на сахарную патоку	-	-	Проба на сахарную патоку	С раствором нитрата серебра
11	Качественная реакция на крахмальную патоку	-	-	Проба на крахмальную патоку	С раствором хлорида бария
12	Качественная реакция на крахмал и муку	-	-	Проба на крахмал и муку	С раствором йода

- Время анализа не более 20 минут.
- Масса экспресс-лаборатории составляет не более 3 кг.
- Габаритные размеры не более 420×220×190 мм.
- По расходным материалам (ресурс) экспресс-лаборатория рассчитана на выполнение не менее 100 анализов на каждое определение.
- Срок годности экспресс-лаборатории 1 год