



**PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA
IM. STANISŁAWA PIGONIA W KROŚNIE**

Tytuł pracy: **Ocena jakości miodów pszczelich**

Aleksandra Zygarowicz

Praca dyplomowa napisana pod kierunkiem:
prof nadzw. dr hab inż. Renaty Salerno-Kochan

Krosno 2018

Celem pracy inżynierskiej była ocena cech organoleptycznych oraz właściwości fizykochemicznych miodów pszczelich pochodzących z wybranych gospodarstw pasiecznych Podkarpacia w porównaniu do miodów sprzedawanych w sieci detalicznej.

Zakres badań obejmował:

- wytypowanie miodów - pobór z pasiek i zakup w sklepach detalicznych,
- przeprowadzenie oceny organoleptycznej, tj. barwy, konsystencji, smaku, zapachu, oznaczenie barwy metodą kolorymetryczną
- przeprowadzenie analiz fizykochemicznych, w tym: oznaczanie zawartości wody, oznaczanie zawartości cukrów redukujących, wykrywanie obecności skrobi, oznaczanie zawartości sacharozy, oznaczanie przewodności właściwej, oznaczanie kwasowości ogólnej oraz oznaczanie zawartości 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF).



Próbka nr I – miód spadziowy z pasieki z Krościenka Wyżnego

Próbka nr II – miód z pasiek z Krasnej

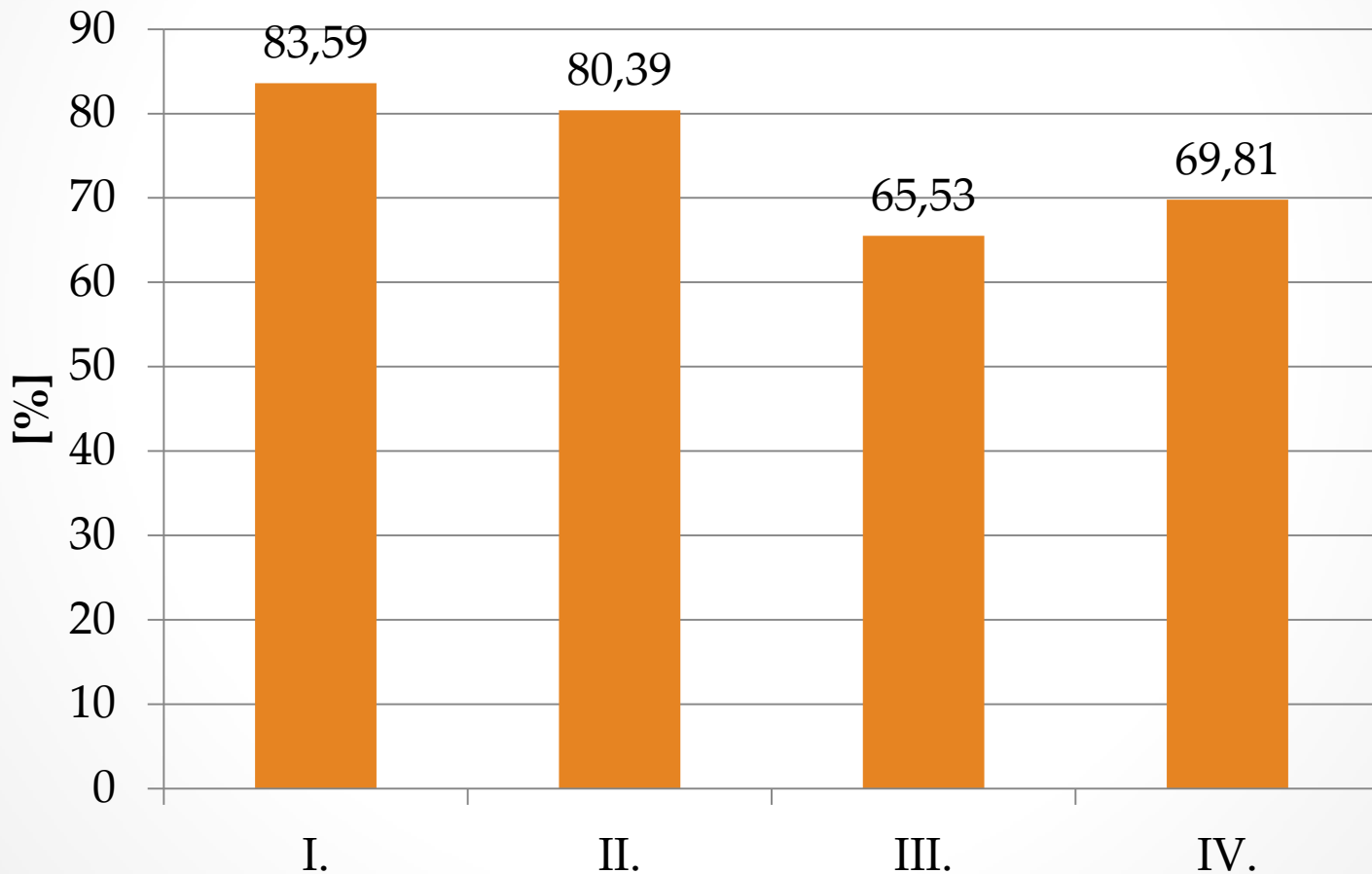
Próbka nr III – miód spadziowy zakupiony w sklepie detalicznym, pobrany na terenie województwa lubelskiego

Próbka nr IV – miód spadziowy zakupiony w sklepie detalicznym, pobrany na terenie województwa małopolskiego

Zawartość wody

Numer próbki	Średnia zawartość H ₂ O
I.	16,0
II.	16,2
III.	16,8
IV.	16,4

Zawartość cukrów redukujących



Zawartość sacharozy

Próbka	Zawartość sacharozy (%)
I.	3,04
II.	2,8
III.	12,96
IV.	10,5

Zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu - HMF

Próbka	Wartość (mg/100g)
I.	0,13
II.	0,15
III.	11,52
IV.	9,6

Wnioski

- Według przeprowadzonych badań miód z pasiek posiada parametry zgodne z wymaganiami w porównaniu do miodów ze sklepu;
- Wszystkie analizowane miody spełniają wymagania w zakresie zawartości wody;
- Oznaczenie cukrów redukujących pokazało różnice między miodami z pasiek a miodami ze sklepu; próbki I i II zawierały ponad 80% cukrów redukujących co jest korzystnym wskaźnikiem; próbki III i IV zawierały ponad 60% , które również odpowiadały wymaganiom normy.
- Oznaczenie zawartości sacharozy wykazało, że w próbce III i IV wartości tego składnika przekraczają wymagania normy, co może świadczyć o ich zafałszowaniu tym dodatkiem;
- Oznaczenie 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF) wykazało znaczne podwyższenie zawartości tej substancji w próbce III i IV; badanie to może świadczyć o tym, że miody zakupione w sklepie poddane były procesom podgrzewania , w skutek, których utraciły cenne składniki. np. witaminy.