

Včelie produkty

- ✓ Med, hlavný produkt včiel
- ✓ Vosk, medzistienky, obmena plastov, využívanie stavebného pudu
- ✓ Peľ, bielkovinový zdroj výživy
- ✓ Propolis, dezinfekcia buniek a úľového prostredia
- ✓ Materská kašička, výživa plodu budúcej matky
- ✓ Včelí jed,

Med

hlavný produkt
včiel
a zdroj energie
človeka

z pohľadu včelára

Druhy medov

- Kvetové – repkový, agátový, malinový, d'atelinový, lipový, slnečnicový, pohankový, javorový
- Medovicové – smrekové, jedľové,
- Zmiešané - kvetovomedovicové

Priemerné zloženie medu

Zložka medu (% v sušine)	Priemer	Rozsah	Obsah v mede	
			nektárovom	medovicovom
voda	17,2	13,4 – 22,9	býva vyšší	býva nižší
fruktóza	38,2	27,2 – 44,3	nie sú na sebe závislé, v medovicových medoch menej, lebo je viac vyšších cukrov	
glukóza	31,3	22,0 – 40,7		
Sacharóza	1,3	0,2 – 10,1	menej (agát, čistec, slnečnica - viac)	viac
maltóza (redukujúce disacharidy)	7,3	2,7 – 16,0	bez významných rozdielov	
melecitóza	-	0,0 – 15,0	nie je	v rôznom množstve
dextríny	1,5	0,1 – 12,5	nižší	vyšší
kyseliny celkom	0,57	0,17 – 1,17	bez významných rozdielov	
popol	0,169	0,02 – 1,02	nižší	výrazne vyšší
proteíny	0,208	0,071 – 0,786	nižší	vyšší
prolín (mg/100g sušiny medu)	52,1	15,4 – 151,4	nižší	vyšší
pH	3,91	3,42 – 6,10	bez významných rozdielov	

Základné požiadavky na kvalitu medu

- ✓ Včelár med získava z pravidla odstredovaním odviečkových plastov
- ✓ Max. obsah vody 19,0 % (konzistencia)
- ✓ Charakteristická priehľadnosť, vôňa a chuť
- ✓ Do medu nemožno pridávať žiadne látky, ani žiadnu zložku z neho odoberať
- ✓ Pri spracovávaní ho možno zohriať najviac na 45°C (hydroxymetylfurfurál)
- ✓ Skladujeme ho v suchých priestoroch, pri teplote najviac 25° C

Tu a teraz sme rozhodli o kvalite odobratého medu

- Rozhodli sme správne?



Med by mal byť zaviečkovaný
najmenej do 1/3 plastu



Ak plásty budú takto zaviečkované, kvalita medu je zaručená



Vyberme si vhodný medomet



Dbajme o hygienu medometu



Vytáčajme len zrelý med



Najpoužívanéjšie obaly na skladovanie medu



- Skladujeme v suchých priestoroch
- Nie vo vyššej teplote ako 25 °C

Med je sladká
pochůtka a liek v
jednom



Dbajme aj na
estetický obal

Možno využiť aj tento druh obalu



Upútať môže aj darčkové balenie medu





Pri predaji „z dvora“
dobro poslúžia aj
mechanické plničky s
nožovým uzáverom



**Súčasťou predaja
je aj degustácia**



**Kto by aj odolal
tej sladkej
lahôdke ?!**

Nemali by sme podceňovať ani označenie
predajného miesta

MED

PRIAMO OD VČELÁRA

PREDAJ

TU





Včelí MED
Medovicový lesný
MED
V tomto roku
nebo e; SK
• 1 kg
Ak niekto predá
• 1/2 kg 10 SK
potom z toho 200



Negatívna prezentácia medu na predajnom mieste

Úprava medu na pastovný

Názov

„Pastový med“

verzus

„Krémový med“

Úprava včelieho medu na pastový

Jedna z progresívnych možností odbytu medu je aj jeho úprava na pastový. Základom úpravy je mechanické narušovanie procesu kryštalizácie. Výsledkom je jemná kryštalická hmota (veľkosť kryštálov je asi 10 mikrometrov) roztierateľnej konzistencie. Skladovaním sa jeho vlastnosť nemení.

Pre malovýrobu sa osvedčil drevený štvorhran natretý včelím voskom a ukončený nerezovým špicom na upnutie do ručnej elektrickej vrtačky. Na pohon použijeme plynulú reguláciu otáčok.

Prax ukázala, že na mechanický proces narušovania kryštalizácie postačuje aj štuchanec z nerezovej ocele. Na proces pastovania môžeme použiť plničku s nožovým uzáverom alebo nádobu na skladovanie medu.

Zásady postupu úpravy včelieho medu na pastový

Med môže byť čerstvý po vytočení alebo dobre stekutený. Má byť chladný a nesmie obsahovať veľa vody (menej ako 19%).

Na 35-45 kg medu pridáme asi 1-1,5 kg (veľmi) jemne kryštalického medu (štartér). Najlepšie je použiť pastový med z predchádzajúcej várky, do ktorého pridáme niekoľko lyžíc tekutého medu, premiešame a vlejeme do nádoby. Miešame dovtedy, pokým sa celé množstvo medu v nádobe rovnomerne zakalí. Ďalej miešame 2-3 krát denne v rozsahu 3-5 min. Proces kryštalizácie narúšame niekoľko dní podľa toho, ako med rýchlo kryštalizuje. Optimálna teplota je 20°C.

Len čo lyžicou na povrchu urobený žliabok sa iba veľmi pomaly sťahuje, hneď začneme plniť do pohárov. Ak premeškáme čas plnenia, med stuhne a veľmi ťažko sa plní. Neplníme ani príliš „riedky“ med. Naplnené poháre hneď uzatvoríme. Na skladovanie pastového medu je optimálna teplota 18-22° C a suché prostredie.

Na pastový med sa dajú upraviť všetky kvetové (okrem agátového) a medovicové medy.

Pomôcky pre úpravu medu na pastový

- Plnička
- Štuchanec
- Pastový med na očkovanie



Vychlazený tekutý med
pripravený na úpravu



Príprava očkovacej látky



Použijeme pastový med z predchádzajúcej „várky“, do ktorého pridáme tekutý med a premiešame.



Miešaním vznikne jemný „kašovitý“ med (očkovacia látka).

Očkovanie tekutého medu



Očkovaciu látku (med) vlejeme do vychladeného tekutého medu a dôkladne premiešame.

Očkovacia látka naštartuje a urýchli proces kryštalizácie.

Smer pohybu
narušovania
procesu
kryštalizácie



Proces kryštalizácie narušíme 2-3 krát denne
štuchancom (miešame 3-5 minút).

Proces kryštalizácie
prebieha 3-4 dni pri
izbovej teplote (19-21°C).



Po 3-4 dňoch pastový
med možno plniť



Je potrebné rešpektovať druh kvetového medu
(nie je rovnaká dĺžka kryštalizácie).

Plnenie pastového medu



Plníme, keď med „ešte“ tečie.

Základné vlastnosti pastového medu

- Má „perleťový“ lesk
- Jemnú kryštalizáciu
- Je ľahko roztierateľný
- Necháva „stopu“

Najnovším „hitom“
pastového medu je jeho
dochucovanie.

Oblíbený je pastový med
dochutený škoricou.

Kvalita
je v našich
rukách

Autor: Michal Vinc, včelár