

## آیا عسل شما اصل است؟ &#۴۷; نحوه تشخیص تقلبی بودن یا اصل بودن عسل

احتمالا نمی دانستید که بسیاری از عسل هایی که در قفسه های فروشگاه های مواد غذایی یافت می شوند در واقع تقلبی هستند، در واقع، عسل یکی از خوردنی هایی است که بیش از هر خوردنی دیگری تقلبی آن در بازار وجود دارد.

به گزارش سایت خبری پرسون، عسل تقلبی را می توان به طرق مختلف درست کرد از حرارت دادن به آن گرفته تا فیلتر کردن تا رقیق کردن با افزودنی های اصلاح شده مانند شکر یا شربت. می توان آن را خیلی زود به عنوان شهد گیاهی برداشت کرد، اصلاح نمود و به عنوان محصول نهایی به نام عسل فروخت. برخی از سازندگان عسل تقلبی تا جایی پیش می روند که به جای علوفه طبیعی به زنبورها شکر و شربت برای تولید عسل می دهند.

مشکل اقتصادی ناشی از عسل تقلبی آن است که باعث کاهش قیمت عسل می شود که به شدت بر زنبورداری که عسل واقعی را تولید می کنند تاثیر می گذارد.

این امر باعث می شود که آنان نتوانند از طریق تولید عسل امرار معاش کنند. هم چنین، این موضوع باعث می شود آنان فشار بیش تری بر زنبورهای خود وارد کنند تا شهد بیش تری برای تولید مقادیر بیش تر جمع آوری کنند که احتمالا به ضرر سایر گیاهانی خواهد بود که در غیر این صورت گرده افشانی می کردند. این شیوه ها اغلب زنبورها را مجبور می کنند تا خود را با بقای رژیم غذایی همگن تر وفق دهند و بر سلامت کلی آنان تاثیر منفی می گذارند.

به دلیل تغییر چشم انداز عسل زنبورداران به طور فزاینده ای به منابع درآمدی دیگر روی می آورند زیرا این حرفه در حال از دست دادن پایداری خود می باشد. با کاهش تولید کنندگان عسل اصل و واقعی عرصه برای تولید کنندگان عسل تقلبی هموارتر می شود.

از نظر تغذیه احتمالا شوکه کننده نیست که بدانید عسل تقلبی فاقد بسیاری از فواید درمانی مرتبط با عسل واقعی است. عسل اصل و خام به دلیل داشتن ترکیبات زیست فعال با خواص ضد باکتریایی و ضد التهابی شناخته شده است. هم چنین عسل اصل می تواند از سلامت قلب و عروق، روده و تنفس محافظت کند. هنگامی که عسل تقلبی را مصرف می کنیم ساخته شده از شکر تصفیه شده یا شربت ذرت با فروکتوز بالا نه تنها تمام این فواید درمانی را از دست می دهیم بلکه در واقع یک ماده بسیار التهاب زا را مصرف می کنیم که اساسا تاثیر معکوس بر سلامتی مان دارد.

تنها راه برای کسب اطمینان از تقلبی نبودن عسل آن است که ترکیب شیمیایی آن را بررسی کنید یا منشاء واقعی محصول را بررسی نمایید. بسیاری از ما تجهیزات آزمایشگاهی گران قیمتی در خانه نداریم تا ترکیب عسل خود را بررسی کنیم اما بسیاری از ما به راحتی به یک تولید کننده عسل محلی دسترسی داریم. البته می توانید از حواس خود نیز برای تشخیص اصل یا تقلبی بودن عسل استفاده کنید.

برخی می گویند مواد موجود در عسل تقلبی طعم و رایحه گل عسل خالص را ندارند. برخی معتقدند چسبندگی بیش از اندازه عسل نشانه تقلبی بودن آن و وجود انواع قندها یا شربت های تصفیه شده در محصول است چرا که عسل اصل نباید شدیداً چسبنده باشد بلکه باید بیش تر شبیه موم یا کرم بین انگشتان تان باشد.

هم چنین، عسل واقعی ظاهری کدر دارد و ممکن است ظرف مدت چند هفته یا چند ماه در انباری شما متبلور (اصطلاحاً شکرک زدن) شود. ظاهر کدر به دلیل وجود کریستال ها در داخل عسل و همچنین ذرات لانه زنبوری و دانه های گرده است. اگر عسل شما هرگز کریستالیزه نمی شود (شکرک نمی زند) ممکن است خالص نباشد.

منبع: فرارو