**Как правильно хранить мед?**

Вкусный, сладкий, натуральный мед – универсальное лекарство и прекрасная добавка к пище. В домашних условиях мед может храниться продолжительное время, не теряя своих полезных свойств, если соблюдать несложные правила.

1. Упаковка

Не рекомендуется хранить мед в железной посуде – такая тара может окислиться и испортить продукт. Наилучший вариант хранения – стеклянная банка с плотной крышкой. Также мед можно хранить в эмалированной посуде (без сколов!), в керамике и пищевом пластике. Емкость, в которой вы собираетесь хранить мед, должна быть идеально чистой и сухой, а также плотно закрытой.

! При покупке меда в магазине обращайте внимание на качество упаковки – она должна быть герметичной. В противном случае не берите банку: возможно, она была повреждена или уже открыта до вас. В целостности упаковки поможет убедиться наклейка-«язычок».

2. Температура

Оптимальной для хранения меда в домашних условиях считается температура от 0 до +20 °С. Мед рискованно нагревать, но безопасно охлаждать до температуры не ниже нуля градусов: тогда качество меда не меняется, он становится более густым. Однако жидкий мед, с большим процентом влажности (при поднятии ложки кладется быстро, без горочки), лучше всего хранить при комнатной температуре.

! Кристаллизацией меда (в народе – засахариванием) является естественный процесс перехода из одного физического состояния (жидкого) в другое (более твердое, кристаллическое) с полным сохранением полезных свойств натурального меда. В состав меда входит фруктоза и глюкоза, они имеют разную температуру кристаллизации, поэтому с течением времени, если продукт хранился при повышенной температуре, он начинает расслаиваться. Это не означает, что мед испортился, – достаточно просто перемешать его, чтобы снова получить однородную массу.

3. Солнечные лучи

Солнечные лучи нагревают банку, в которой хранится мед, и снижают его полезные свойства. В том числе свет уничтожает ингибин – уникальный фермент, который вырабатывается пчелами в процессе изготовления меда и отвечает за противомикробные свойства продукта. Ингибин очень чувствителен к температуре: при +40 °С и выше он разрушается.

4. Влажность и запахи

Мед прекрасно впитывает влагу из окружающей среды. Если вы неплотно закроете банку с медом и оставите ее рядом с влажным местом, в продукте увеличится массовая доля воды и за счет этого снизится количество полезных веществ. Кроме влаги, мед отлично впитывает запахи, поэтому его нельзя хранить рядом с сильнопахнущими продуктами (рыбой, луком, уксусом, сладкими газированными напитками и пр.), а также бытовой химией.

Нижнекамский территориальный орган Госалкогольинспекции РТ