

دليل تثقيفي عن

العسل

(المستهلك)





عسل النحل

المادة الحلوة الطبيعية التي تنتجها أصناف نحل العسل من رحيق الأزهار أو من إفرازات الأجزاء الحية من النباتات أو من إفرازات الحشرات التي تتغذى على عصارة النبات. كما يعد العسل بكافة أنواعه مفيد وآمن للاستخدام ومع ذلك قد ينتج عنه آثار جانبية لبعض الأشخاص ومنها: الحساسية، خطر ارتفاع نسبة السكر في الدم لمن يعانون من داء السكري.



< حقائق عن العسل

○ عدم إعطاء العسل للأطفال الذين تقل أعمارهم عن سنة واحدة بسبب احتمالية تلوث العسل بالبكتيريا والتي قد تسبب تسمم للرضع.

○ مصدر للغذاء عالي الكربوهيدرات، وعادة ما يحتوي على مجموعة متنوعة غنية من المواد الغذائية من المكونات (المعادن والبروتينات والفيتامينات وغيرها).

مكونات العسل

يتكون بشكل أساسي من الماء و عدد من السكريات الأحادية (الفركتوز والجلوكوز) والسكريات الثنائية (السكروز) وغيرها... كما يحتوي على مواد أخرى كالأحماض العضوية، ويختلف تكوين العسل باختلاف النباتات التي يتغذى عليها النحل.

وصف العسل:

01 اللون: يتفاوت من عديم اللون تقريباً (شفاف) إلى اللون البني الداكن

ويختلف اللون حسب المصدر النباتي للرحيق الذي تغذى عليه النحل والعمر وظروف التخزين، لكن الشفافية أو الوضوح يعتمدان على كمية الجسيمات العالقة مثل حبوب اللقاح.

02 الكثافة: تكون سائلة أو لزجة أو متبلورة كلياً أو جزئياً حيث يعتمد على

مجموعة كبيرة ومتنوعة من المواد وبالتالي تختلف باختلاف تركيبها وخاصة مع محتواها المائي.

03 المذاق والنكهة: يتفاوت بحيث يعكس مصدر النباتات التي

يتغذى عليها النحل.

04 التبلور: تحدث ظاهرة التبلور بصورة طبيعية في عسل النحل، وهي تحول

قوام العسل من السائل إلى قوام متماسك نتيجة لتكون بلورات السكر، وقد يكون متجانس أو تترسب البلورات في الأسفل.

خصائص العسل:

الحموضة: المحتوى الحمضي للعسل منخفض نسبياً ولكنه مهم لمذاق العسل حيث يضاف النحل معظم الأحماض. الحمض الرئيسي في العسل هو حمض الجلوكونيك gluconic acid ، وهو ناتج عن أكسدة الجلوكوز بواسطة الجلوكوز أوكسيديز.



الرقم الهيدروجيني: معظم العسل حمضي وهذا يعني بأن قيمة الرقم الهيدروجيني أقل من 7.



التخمير: قد يكون تخمر العسل مشكلة في بعض الأحيان. ومن العوامل الرئيسية التي تسبب التخمير هي: نسبة عالية من الرطوبة ودرجة الحرارة والخمائر.



< تصنيفات العسل

01 يمكن تصنيف العسل حسب الأصل كالتالي:

عسل الأزهار أو عسل الرحيق
Blossom honey or Nectar honey
عسل النحل الناتج من رحيق أزهار النباتات:



● أحادي الزهرة Monofloral

عسل من أصل نباتي واحد ويتم تسميتها بحسب النبتة على سبيل المثال عسل الحمضيات، عسل المانوكا، عسل أكاسيا.

● متعدد الأزهار Multifloral

عسل له العديد من المصادر النباتية ولا يوجد منها الغالب على سبيل المثال: عسل زهرة المروج، عسل الغابة.

عسل الندى (الندوة العسلية) Honeydew

عسل النحل الناتج من إفرازات الحشرات نصفيات الأجنحة الماصة للعصارة الحية أو لإفرازات الأجزاء الحية من النباتات.

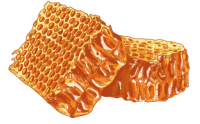


يمكن تصنيف العسل حسب طرق الاستخراج أو الأشكال التالية:

02

عسل الأقراص الشمعية

Comb honey



العسل الذي يخزنه النحل في أقراص الشمع الحاضنة والتي تباع في أقراص شمع كاملة مختومة (عليها طبقتها الواقية) أو أجزاء من هذه الأقراص.

أقراص الشمع المقطعة في العسل

Cut comb in honey



العسل الذي يحتوي على قطعة واحدة أو أكثر من عسل أقراص الشمع.

العسل المستخلص (الفرز)

Extracted honey



العسل الذي يتم الحصول عليه من الأقراص الشمعية (بعد نزع طبقتها الواقية) باستخدام جهاز فراز العسل (جهاز الطرد المركزي).

عبارات العسل وطرق التخزين:

يجب أن تحافظ العبوة على خواص العسل وألا تؤثر على محتوياته نتيجة لهجرة بعض مكوناتها وتفاعلها أو اختلاطها مع المادة الغذائية وتخزن عبوات العسل بعيداً عن مصادر الضوء الشديد أو ارتفاع درجة الحرارة.

البيانات الإيضاحية:

يجب أن يحتوي منتج العسل على المعلومات التالية:

- اسم المنتج (عسل).
- اسم البلد الذي تم فيها إنتاج العسل وبلد التعبئة واسم الشركة المنتجة أو المعبئة.
- ممكن تسمية العسل حسب طرق الاستخراج كالتالي:
 - عسل مستخلص.
 - عسل مضغوط.
 - عسل مصفى.
- ممكن تسمية العسل حسب الأشكال كالتالي:
 - (عسل/عسل النحل) للعسل السائل أو المتبلور أو مزيج منهما.
 - (عسل أقراص الشمع).
 - أقراص الشمع المقطعة في العسل.
- يتم وضع عبارة " عسل الندى " على واجهة العبوة عندما ينطبق على العسل.
- يتم إضافة عبارة "مزيج من عسل الأزهار مع عسل الندى" عند مزج عسل الأزهار أو الرحيق مع عسل الندى.

