

Mee kvaliteedi määramine

25.november 2012, Jäneda



Eesti Keskkonnauuringute Keskus OÜ

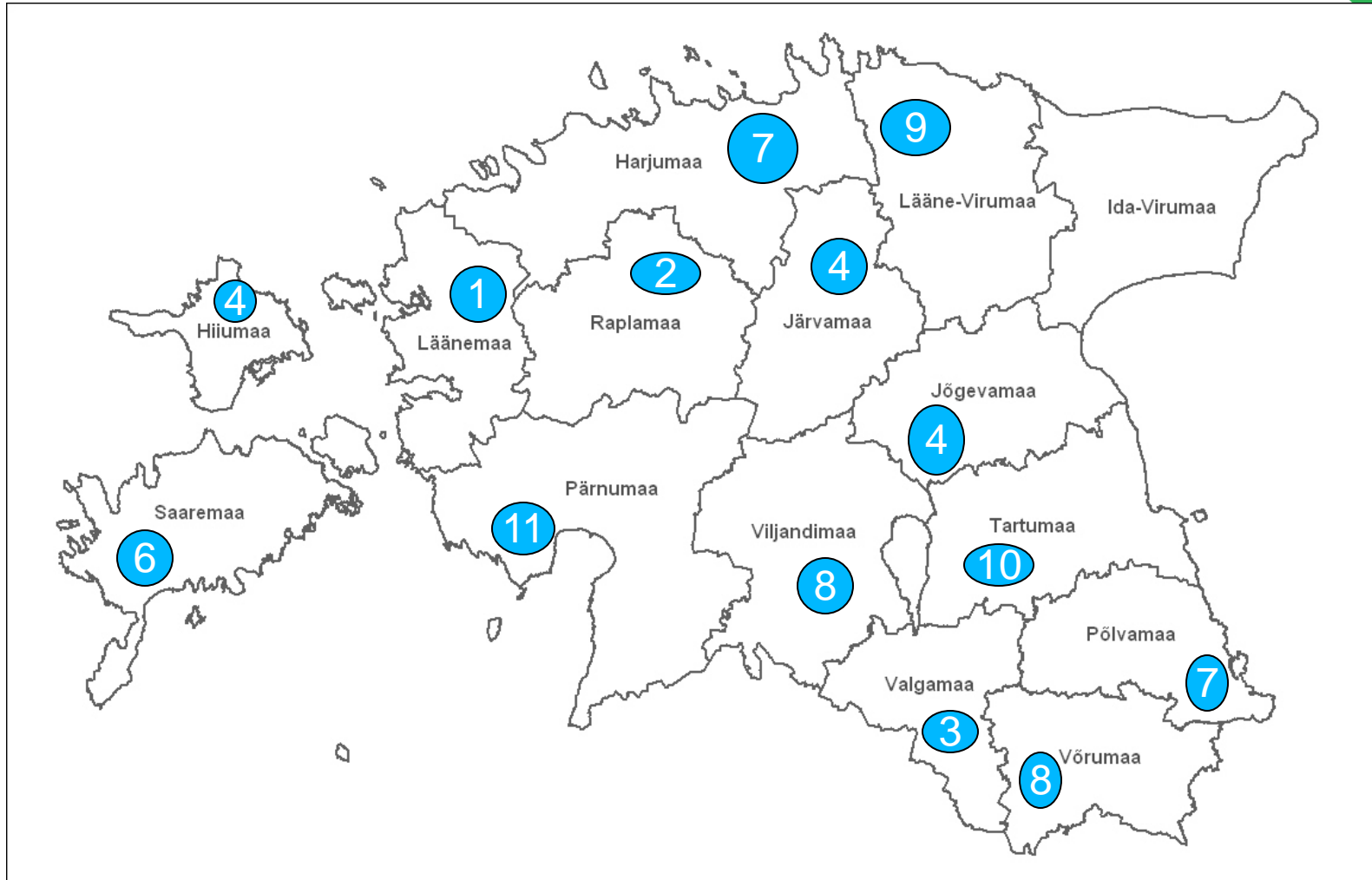
Asukoht



Proovivõtt

- OÜ Eesti Keskkonnauuringute Keskuse Rapla filiaal võtab osa Eesti mesindusprogrammist alates 2005. aastast.
- Labori ülesandeks on meeproovide kogumine ja mee kvaliteedi määramine.
- 2012 a 110 meeproovi – 91 eesti mesi(7), 19 mitte eesti päritoluga

Proovivõtt



AKT nr.....MESI

- Sildi analüüs
- Toidu nimetus (koostis)
- Mee päritolumaa
- Neto
- Säilimisaeg (säilimistingimused)
- (Partii tähis)
- Mee tootja / pakendaja
- (Mee erimärk)
- (Tarvitamisjuhend)
- (Toitumisalane teave)

AKT nr.....MESI

- Organoleptika
- Mee värvus
- Mee lõhn
- Mee maitse
- Mee kõvadus
- Mee käärimine
- Mee kihistumine
- Mee prügisus

Mee säilitamine

Mett säilitatakse ruumis:

kus pole teisi lõhnavaid aineid

kus on pime

kus on temperatuur mitte üle 25 °C

kus on õhu suhteline niiskus mitte üle 65 %

- Mee kristallid
- Hindaja:
- Kuupäev:

Mee koostis- ja kvaliteedinõuded ning märgistamise erinõuded

Vabariigi Valitsus, vastu võetud 19.02.2004 , määrus nr 41

Näitaja	Norm	2011	2012
Niiskus, %	20	15 - 19,8	15,1 - 19,9
DA	> 8	0 - 44,7	10,4 - 45,3
HMF, mg/kg	< 40	<1,0 - 38,4	<1,0 - 15,4
Vabade hapete sisaldus, mmooli/kg	< 50	18 - 65	17 - 60
pH		3,3 - 4,4	3,0 - 4,2
Elektrijuhtivus, mS/cm	0,1 – 0,8	0,1 - 0,5	0,1 - 0,7

Tähelepanekud

1. Turgudel, laatadel jm sellistes kohtades tuleks mett kaitsta otseste päikesekiirte eest
2. Pakendiks võetud “salatikarbid” meega on kadunud (müüakse ainult kärjemett)
3. Sildistatud meepurkide hulk on kasvanud, kuid mitte kõigil ei ole peal infot, mis toode, mis päritoluga jne. – telefoni numbrist ainult ei piisa.
4. Mee importimisel – jälgida, et info tõlkimisel ei tekiks vigu

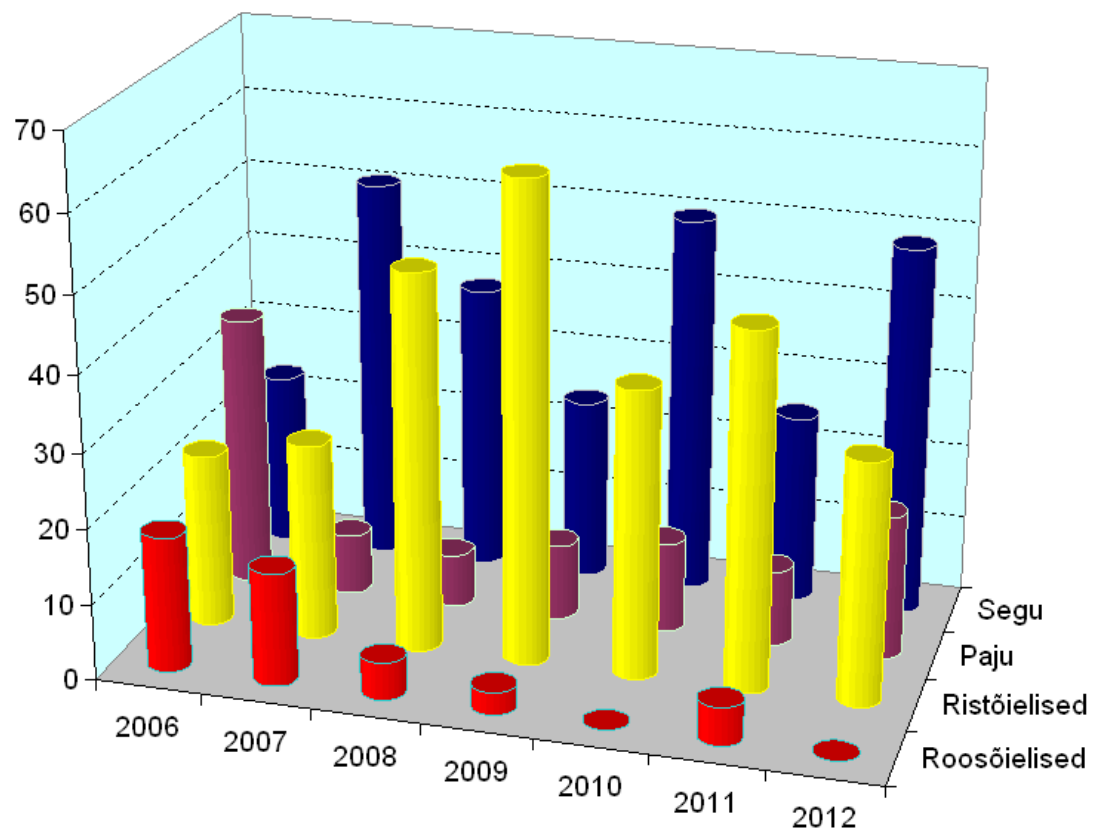
Tähelepanekud

5. Kui 2005 aasta seires võis iga teise mee kohta öelda aromaatsne, hea maitsega, mõnus, omapärane jne., siis selle seire mesi on ühtlaselt igav, enamjaolt lahja maitse ja aroomiga. 96 mee hulgast (arvesse on võetud Mesi 2012 kõik eesti mesi) on vähem kui 1/3, mille kohta võid öelda - oi, see on midagi erilist. (kas tõesti meie botaaniline liigirikkus hakkab kahanema).
6. tänu mee seire järjepidevale kestvusele on tekkimas andmebaasi alge eesti mee kvaliteedi kohta

Leiunurk

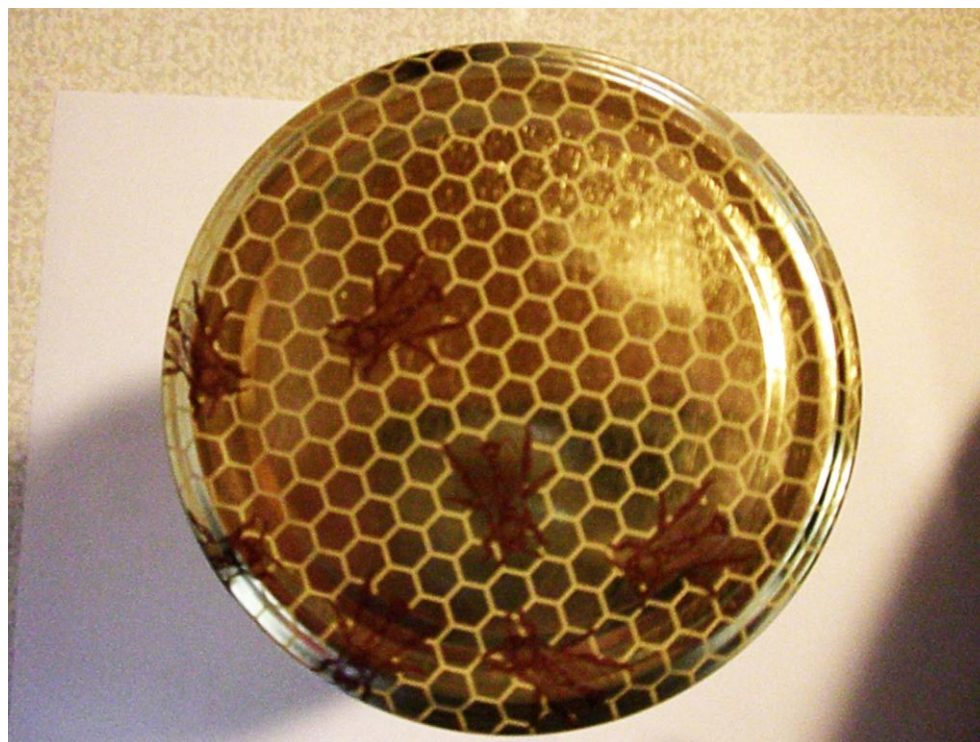
Proov	Niiskus	DA	HMF	VHS	El.juhtivus	pH
	%	(kuivaines)	mg/kg	mmooli/kg	μS/cm	
Suhkruroo melass	17,4	0	173	180	4240	5,4
Odralinnase siirup	17,8	0	50	240	1500	4,8
Tehismesi	18,6	0	250	13	19,6	3
60 % mett+kuni 39 % fruktoosisiirup, pähkli aroomainega	22,2	4,3	48	19	98	3,4
60 % mett+kuni 39 % fruktoosisiirupit, sidruni konsentraadiga	22,2	8,6	77	88	345	2,9

Õietolmu sisaldused erinevatel aastatel (%)

























Täna!