

Szakmai beszámoló kereskedelmi forgalomban lévő mézek vizsgálataival kapcsolatban

2024 nyarán ismét előtérbe kerültek a kereskedelmi forgalomban lévő mézek vizsgálatai.

A kereskedelemben a teljes palettát igyekeztünk górcső alá vonni, kis- és nagykereskedelmi láncokban kiszereleéstől, gyártótól függetlenül az elérhető fajtamézek széles palettáját megmintázta egyesületünk és a termékeket laboratóriumi vizsgálatoknak vetettük alá.

A vizsgálatok fizikai, kémiai vizsgálatokat, továbbá pollenanalízist és érzékszervi vizsgálatokat tartalmaztak, továbbá a pollenvizsgálatból következtetni lehet a méz eredetére, amely a terméken feltüntetett származási hely valóságát erősíti meg.

A laboratóriumi vizsgálatoknál többek között az alábbi paramétereket vizsgáltattuk még:

Vizsgált paraméterek:

HMF (hidroximetil-furfurol): a méz cukortartalmának hő és tárolás hatására létrejövő egyik bomlásterméke. Megmutatja, hogy a méz mennyire károsodott a feldolgozása során – legfőképpen a hőkezelés indikátora –, jól használható a tárolási idő meghatározásához. Az előírás az EU-ban termelt mézek esetében maximum 40 mg/kg értéket engedélyez.

Diasztáz: a méhek garatmirigyében termelődő enzim, amely a méhek mézhólyagjába jutva keveredik a begyűjtött nektárral, így kerül a mézbe. Az enzim az idő múlásával, illetve hő hatására inaktíválódik. A diasztáz mérőszáma az úgynevezett diasztázegység, amelynek minimuma meg kell hogy haladja a 8-as értéket, kis természetes enzimaktivitású mézek esetében pedig a 3-as értéket.

Fruktóz-glükóz tartalom: a mézek cukortartalma fontos minőségi szempont. A legfontosabb egyszerű cukrok a mézben a fruktóz (gyümölcscukor) és a glükóz (szőlőcukor).

- **F/G (fruktóz-glükóz arány):** a méz fruktóz-glükóz arányból a mézek kristályosodási hajlamára lehet következtetni, valamint fontos fajtamézz jellemző paraméter. Például a legnagyobb átlagértéket a kristályosodásra legkevésbé hajlamos akácmézek mutatják, mivel az akácmézek fruktóztartalma a legnagyobb és glükóztartalma a legkisebb.
- **F+G (fruktóz-glükóz összmenyiség):** a virágmézekre vonatkozó előírásokban rögzített min. 60 g/100 g-nak kell lennie – édesharmatméz, virágméz és édesharmatméz keverékei esetén alacsonyabb érték is megengedett, de legalább 45 g/100 g-ot el kell érnie.

Földrajzi eredet: A vizsgálat célja, hogy – pollenösszetétel vagy izotópvizsgálat alapján – beazonosítsa a különböző mézek földrajzi eredetét. NMR: A mágneses magrezonancia vizsgálata egy adatbázison alapuló vizsgálati módszer. Az igazoltan jó minőségű, természetes mézek vizsgált paramétereit egy ábrán helyezik el. A több ezer vizsgált minta paraméterei egy jól behatárolható területet fednek le az adott ábrázolási módszerrel. Abban az esetben, ha a vizsgált méz paraméterei kívül esnek a referenciaadatok által lefedett területen, a termék „gyanús”. Akác- és repcepollen: A mézben található akác vagy repce pollenszázaléka százalékban kifejezve.

A vizsgált 99 mintából 83 minta magyar méz, a többi minta keverék méz, ami elsősorban EU és nem EU mézek keveréke. A laboratóriumi vizsgálatok eredményei szerint nem volt eltérés a jelölés és a földrajzi eredet között. A mézek HMF tartalma 2 minta kivételével megfelelő volt.

Összeségében elmondható a vizsgálatok alapján, hogy a kereskedelmi forgalomban kapható mézek közel 100%-ban megfelelnek a vonatkozó Uniós és Nemzeti jogszabályoknak.

Budapest, 2024. 08. 05.

OMME