



KRYSTALIZACE MEDU – ZNÁMKA KVALITY

Med je harmonicky vyvážená směs nejrůznějších látek, které se stále proměňují a navzájem reagují. To probíhá okamžitě od doby prvního kontaktu včely s nektarem nebo medovicí, kdy včela přidává do nasbíraného rostlinného materiálu výměšky svých hltanových žlázek, které obsahují celou řadu enzymů. Tyto enzymy způsobí štěpení nevstřebatelných složitých cukrů na využitelné jednoduché cukry. Celý proces lze označit jako zrání medu. Zrání medu probíhá nepřetržitě během jeho uložení v plástech a pokračuje po medobraní i ve sklenici, kterou si odnášíte od včelaře.

Jeho zevním projevem je ale změna skupenství medu. Med přestává být tekutý a tuhne, tedy krystalizuje. Za jak dlouho nám med ve sklenici zkrystalizuje, to záleží na vzájemném poměru dvou hlavních jednoduchých cukrů obsažených v medu.

KDY A PROČ KRYSTALIZUJE MED

Med světlý, květový, který pochází z nektaru květů, obsahuje větší množství glukózy, tedy cukru hroznového. Tyto světlé medy díky malým krystalkům glukózy a četným pylovým zrnkům krystalizují poměrně brzy. Často už za několik týdnů po vytočení. Naproti tomu tmavý medovicový med obsahuje více ovocného cukru, čili fruktózy. Proto tedy krystalizuje později. Lesní medy nebo čistý akátový med podléhá krystalizaci skutečně většinou až po několika měsících. Nezávisle na původu by měl ale každý med zhruba do roku ztuhnout, tedy zkrystalizovat. Pokud k tomu nedojde, existuje vážné podezření, že byl proces zrání medu násilně zastavený a kvalita medu proto utrpěla. Nejčastěji se tak může stát vystavením medu vysokým teplotám nebo po drastické filtraci medu, při které byla odstraněna pylová zrna (krystalizační centra). Tím se ovšem bohužel odstraní nebo zničí řada prospěšných látek, pro které si med ceníme. V horším případě to znamená, že do něj výrobce přidal látky, které zabraňují krystalizaci. Doba nástupu krystalizace medu závisí kromě složení cukrů v medu i na skladovacích podmínkách. Med proto ukládejte v uzavřených nádobách a skladujte při teplotách 15–20 °C. Neprospívá mu ani výraznější kolísání teplot, ani dlouhodobé působení světla. Takže ideální místo pro uskladnění sklenice s medem

