

مقدمة:

ان العسل الطبيعي الذي يجمعه النحل من رحيق الازهار، يكون عسلا نقيًا وخامًا يميل إلى التبلور أو التحبب مع مرور الوقت نتيجة لعوامل طبيعية وكيميائية سنذكرها لاحقًا. فهذه الظاهرة تُعد طبيعية تحدث لأكثر من 95٪ من أنواع العسل، بل وتعتبر من أهم الصفات التي تميز العسل الطبيعي، حيث أنها لا تؤثر على جودة العسل أو تقلل من فوائده، بخلاف ما يظنه البعض.

لكن في نفس الوقت تعتبر مشكلة التبلور إحدى أهم المشاكل الرئيسية التي تواجه النحالين والمستهلكين على حد سواء نتيجة لقلة الوعي لدى المستهلك، حيث أن معظم المستهلكين بمختلف الفئات التعليمية يعتقدون بأن تبلور أو تحبب عسل النحل الطبيعي دليل على غشه بالسكر، مما يحفز النحالين والتجار على تسخين العسل لمنع ظاهرة التبلور من أجل التسويق مما يضر بقيمة العسل الغذائية والعلاجية.

ما هي العوامل التي تؤثر في

خاصية تبلور عسل النحل؟

1- درجة حرارة تخزين العسل:

ان تخزين العسل على درجات حرارة مناسبة يساعد في عدم حدوث هذه التبلور، حيث تعتبر

درجة الحرارة المثلى لتبلور

العسل هي 14 ويحدث عندها

التبلور بسرعة كبيرة جدا، لكن

كلما ارتفعت درجة الحرارة عن

14س يتناقص معدل التبلور.

وعند درجة حرارة أعلى من 24

س لا يحدث تبلور حيث أن

الحرارة المرتفعة تساعد على

إذابة البلورات.



2- نظافة العسل: كلما كان العسل نظيفا خال من الشوائب يقلل ذلك من حدوث التبلور للعسل ويتم ذلك بتصفيته جيداً عند التعبئة.

3- حبوب اللقاح: حيث ان العسل الغني بحبوب اللقاح يكون ذات جودة اعلى ولكن يكون معرض اكبر لحدوث التبلور، فحبوب اللقاح تشكل نواة للبلورات تتجمع عليها وتترسب في القاع.

4- الرطوبة: من المعروف ان العسل الطبيعي يكون ذا رطوبة منخفضة تصل بحدود 17٪، فكلما زادت رطوبة العسل يقل حدوث التبلور ولكن بالمقابل كلما زادت الرطوبة تزيد احتمالية حدوث التخمر.

5- نسبة الفركتوز للغلوكوز: حيث أنه كلما زادت نسبة الفركتوز في العسل يؤخر ذلك من حدوث التبلور لأن الفركتوز يساعد على ذوبان الغلوكوز وهو السكر المسئول عن التبلور في العسل.

2022

ظاهرة تبلور العسل



إشراف وتصميم
دائرة الإعلام الزراعي
م. أحمد الأسمر

إعداد
دائرة النحل
م. فادي فقهاء

كيفية إزالة حالة التبلور:

يمكن إزالة هذه الخاصية (التبلور) بمعاملة العسل في حمام مائي ساخن بحيث لا تتجاوز درجة حرارة العسل 40-45 س حتى لا تتأثر مكوناته العلاجية كالإنزيمات والخمائر وغيرها من الخواص العلاجية التي تتكسر بالحرارة. ان كثير من الأعسال المعبأة في المصانع تُعرض إلى معاملة حرارية عالية لتقطع عملية التبلور وتمنع حدوثها وبمثابة بسترة للعسل ، وهذه الحرارة العالية تؤدي إلى خفض الخواص العلاجية له. كما أن العسل يتعرض إلى تصفية دقيقة لإزالة حبوب اللقاح حتى لا تكون نواة للتبلور وهذا الإجراء يفقد العسل معظم الفيتامينات والمواد المهمة الموجودة في حبوب اللقاح.

ملاحظة:

لذا ننصح المستهلك أن يتناول العسل الطبيعي بصورته السائلة او المتبلورة بدون أي معاملة حرارية حتى تتم الاستفادة الكاملة من قيمته الغذائية والعلاجية.



الإدارة العامة للإرشاد والتنمية الريفية
وزارة الزراعة الفلسطينية

