

Mee kvaliteediuringutest mesindusprogrammi 2007 – 2010 raames

Kokkuvõte ettekandest Jäned mesindusõppusel 10.02.2008.a.

Lektor – Anna Aunap, lektorileping PR-4-1.3-5

Mesinduspäev toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Mesindusprogrammi raames oli ajavahemikus 01.09.07.a.-10.02.08.a. Eesti Keskkonnauuringute Keskuse Rapla laboratooriumi kogutud ja analüüsitud kokku 61 meeproovi. Kokku on kavas uurida kuni 29.02.2008.a. 80 meeproovi ja perioodil 01.09.2007 - 31.08.2008.a. kokku 160 meeproovi. Meeproovide osas tehti organoleptilised ja füüsikalise-keemilised analüüsid, praeguseks on 15 meeproovi osas tehtud Tallinnas Keskkonnauuringute Keskuse kesklaboratooriumis ka jääkainete ja suhkru analüüsid.

Meeproovid saadi (osteti) järgmistest kohtadest:

- a) 9 meeproovi - Luige laat
- b) 37 meeproovi – vabariiklik Mee laat (Lillepaviljon)
- c) 9 meeproovi Stockmanni kauplusest
- d) 6 meeproovi otse mesinikult

Tähelepanekud siltide ja pakendi osas

- a) Silt – ettevaatust musta ja valge värviga (mõni silt ei meelita ostma); üldiselt on meepurkide siltide osas olukord viimastel aastatel paranenud, kuigi esineb puudulikku märgistust (kontaktandmed, Parim enne tähtajad, terviseväited vms.).
- b) Pakend – ikka veel pakib mõni mesinik oma mee salatikarpi või suleb meepurgi Salvesti konservipurgi kaanega – see lõhnab, rikub meepurgi välimust ja ei kutsu ostma ning laiemalt võttes ei vasta mee kui toidu pakendamise reeglitele.

Meeproovide keemiline koostis

Analüüsitud mee peamised füüsikalise-keemilised näitajad olid vahemikus:

- a) Niiskus (%) - 15,5 – 19,0
- b) Üldhappesus, pH - 3,5 – 4,5
- c) DA (kuivaines) - 13 – 34,2
- d) HMF (mg/kg) - 1,9 – 13,4

e) Vabade hapete sisaldus (mmooli/kg) - 21 – 32

f) El.juhtivus (mS/cm) - 0,2 – 0,5

Alates november 2007.a.-st katsetab Rapla laboratoorium meeproovide kvaliteedi säilimist erinevatel temperatuuridel ning vastavalt DA-i ja HMF –i muutust ajas.

Katse viiakse läbi alljärgnevatel temperatuuridel:

- a) 3-5°C (külmik)
- b) 22°C (termostaat)
- c) 30°C (termostaat)
- d) 42°C (termostaat)

Katsete vahetulemusi:

16.11.07.a. olid uuritava mee DA ja HMF algväärtused järgmised:

DA - 22- 26 (kuivaines); HMF - 3,8 mg/g

08.01.08.a. kui ka 07.02.08.a. olid DA-väärtused kõikidel temperatuuridel säilitades vahemikus 22,0 -26,0 (kuivaines)

HMF väärtused olid vastavalt: 08.01.08.a.

3-5°C (külmik) - 5,8 mg/kg
22°C (termostaat) - 5,8 mg/kg
30°C (termostaat) - 8,6 mg/kg
42°C (termostaat) - 36,5 mg/kg (tekkis karamelli lõhn ja maitse)

24.01.08.a.

42°C (termostaat) - 38,4mg/kg

07.02.08.a.

3-5°C (külmik) - 5,8 mg/kg
22°C (termostaat) - 5,8 mg/kg
30°C (termostaat) - 10,6 mg/kg
42°C (termostaat) - 82,6 mg/kg (mesi üle normi)

Õietolmu analüüsid meeproovides

Eesti mees on enamuses järgmiste taimeliikide või -perekondade õietolmu:

1. Ristõielised
2. Paju ja remmelgalaadsed;
3. Roosõielised
4. Ristikud (valge ja roosa ristik, vähesel määral ka punane ristik)

Prolini määramine meeproovides iseloomustab mee naturaalsust ja liigilisust

Laboratooriumis juurutati 2007.a sügisel prolini määramise meetodika.

Analüüsiti 18 meeproovi. Prolini sisaldus oli keskmiselt 278 – 872 mg/kg. Suuremad proliini väärtused olid kanarbikumeel ja tumedatel mineraalainerikastel meeliikidel.

Kokkuvõtte koostas:

Anna Aunap