

**Kokkuvõte ettekandest**  
**Tallinna Mesinike Seltsi õppepäeval Akadeemia tee 23a**  
**11. detsembril 2007**

**TEEMA:**

*„Mesi on õrn loodustoode  
Hoidkem ja säästkem mee kvaliteeti”*

**Lektor:** Anna Aunap, PR-4-1.5-17

Mee vurritamise, kurnamise ja selitamisega tegeleb iga mesinik, kuid mee töötlemine ja pakendamiseks ettevalmistamine vajaksid täiendavaid teadmisi, ressursse ja ruume. See, mida ja kuidas meega tehakse enne pakendamist ja selle käigus, määrab lõplikult, kas lõpptulemuseks on tarbija kõiki vajadusi rahuldav tippkvaliteediga toode.

Ostja paneb kõigepealt tähele mee välimust. Kui konkurents turul senisest veelgi teravneb, muutuvad klienditeenindus, purgi atraktiivsus ja mee tehniline kvaliteet just nendeks teguriteks, mille abil võistlus võidetakse. Kvaliteetsele kaubale võib määrata niisuguse hinna, mis tagab mesindamise kasumlikkuse.

Mesinikult, kes soovib oma mett ise töödelda, pakendada ja müüa, nõutakse nende toimingute sooritamiseks vajalikke ametioskusi. Need omandatakse õppides ja praktiseerides. Iga mee töötlemise süsteem on mõneti ainulaadne ja toimib omal moel. Paljud mee töötlemise, pakendamise ja müümise investeerinud mesinikud ostavad mett kokku ka teistelt (mesinikelt), sest oma meetoodang ei jõua enam rahuldada süstemaatilise tööga kätte võidetud üha kasvava turu vajadusi.

Kõigi loetletud toimingute juures aga tuleb piinliku täpsusega jälgida kehtestatud nõudeid, et mitte rikkuda mee kui puhta ja väärtusliku loodustoote kvaliteeti.

Kvaliteedile on kehtestatud ja seadustatud kindlad nõuded. Mee kvaliteedi määramisel tuleb sellest võtta proove ja lasta neid analüüsida akrediteeritud laboratooriumis nt OÜ Eesti Keskkonnauuringute Keskuse Rapla filiaali laboratooriumis.

Millist mee kvaliteedi jälgimist tehakse?

1. Proovivõtmine

Neid võetakse **kauplustest, laatadelt, turgudelt** ostes seal pakutavat mett.

2. Pakend

Jälgitakse, et pakend oleks **hermeetiline ja mugav**

3. Sildi

puhul on oluline, et seal oleks äramärgitud

\* Toiduaine nimetus

\* Neto

\* Parim enne

\* Päritolumaa

\* Tootja / Pakendaja

Edasi analüüsitakse meeproove nii subjektiivselt-meeleliselt kui keemiliselt:

4. Organoleptiliselt määratakse

\* värvus

\* lõhn

\* maitse

\* kõvadus

\* kristalli suurus

\* käärimine, kihistumine, prügisus



## 5. Keemiliselt määratakse

Näitaja	norm
* Niiskus (%)	< 20
* pH	3,5 – 5,5
* diastaas (kuivaines)	> 8
* HMF (mg/kg)	< 40
* vabade hapete sisaldus (mmooli/kg)	< 50
Elektrijuhtivus (mS/cm)	< 0,8

- Neist kõige tundlikumad mesiniku tegevuse suhtes on niiskusesisaldus, see on liiga kõrge, kui mesinik ei ole lasknud mesilastel mett piisavalt valmis „küpsutada”;
- HMF, selle suurenemine on väga tundlik mee soojendamisele ja vananemisele;
- diastaas, ka selle näitaja väärtus väheneb mee töötlemise, soojendamise-sulatamise ja vananemise käigus.

## 6. Jääkained

Veel määratakse järgmiste elementide sisaldused

As, Al, B, Ba, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Sb, Se, Zn.

Nende suurenenud tase näitab mee saastumist e alanenud kvaliteeti. Tuleb kontrollida, kas saastumine on tekkinud mee käitlemisel või on korjema läheduses tugev tööstuslik saastatus.

## 7. Õietolm

\* Ristõielised

\* Ristikud

\* Roosõielised

Õietolmu analüüs võimaldab hinnata mee päritolu ja vahel ka korje aega. Nii näiteks ei saa Eestist korjatud mees olla akaatsia õietolmu, nagu ei saa kevadises mees olla põdrakanepi või kanarbiku õietolmu.

Mesi on õrn ja väga väärtuslik loodustoode. Ärgem alandagem selle väärtust oma tegevusega.

Anna Aunap