

## Mee kvaliteedist ja meeproovide analüüsi tulemuste hinnangust

### Töövõtulepingu PR-5-3.2-1 täitmise kokkuvõte

#### Lepingu täitja Anna Aunap

**Töö on teostatud 2009.aastal Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit**

#### Meekvaliteedi analüüsideks meeproovide kogumine

Ajavahemikus 01.09.08.a.-31.08.09.a. võeti analüüsimiseks kokku 160 meeproovi, sealhulgas 138 Eesti ja 22 välismaa meeproovi.(üks toodi kohale Madagaskarilt, Kirindi Rahvuspargist).

Kogutud Eestis toodetud meeproovide hulgas olid kõik Eesti maakonnad esindatud.

Kauplustest osteti 85 meeproovi, laadalt 40 meeproovi, turult 32 mett, 2 meeproovi saadi mesinikult ja 1 osteti Kirindi rahvuspargist.



#### Tähelepanekud

- 1) Laatadel ja turgudel olid müügikohad üldiselt puhtad, mee maitsmiseks kasutatakse ühekordseid lusikaid.
- 2) Ei ole meeldiv ega hügieeniline, kui purkide sulgemiseks on kasutatud vanu roostetanud purgikaasi või siis toiduainefirmade (Salvest, Felix) purgikaasi – seda veel kohtab.
- 3) Ühes kaupluses märkasin poeriiulil käärinud mett. Ehk tuleks müügikohtades juhtida tähelepanu sellele, et meepurgid tuleks jahedamas kohas säilitada.
- 4) Mee hinnad olid 2008.a. sügisel kõigis müügikohtades varasemast kõrgemad (kõik mesinikud kurdavad, et mett saadi 2008.a. suvel keskmisest vähem ). 2009.a. meehinnad tõusid veelgi.

## **Meeproovide organoleptiline üldine hinnang**

Värvuselt on Eesti mesi pigem kollane või helekollane kui pruun. Sageli esineb ka väga heledat mett, mõnikord peaaegu valgete kristallidega või vedelas kujus täiesti hele-läbipaistvat mett. Heledamate mete hulka kuuluvad eelkõige rapsilt ja rüpsilt kogutud meed, aga ka osa ristikute ja põdrakanepi meed.

Meeproovide kristalliseerumisel on meekristall enamasti peeneteraline, harva võisarnaselt kreemja struktuuriga. Peenekristallilised on enamuse heledatest metest. Eriti peenekristallilise meena võiks esile tuua metsistunud põldudelt kogutud ohakamet, mis on rasvasarnaselt pehme, kuid sesljuures meeldiva magusa maitsega.

Väga paljud mesinikud on hakanud tegema kreemjat mett, kasutades selleks EML mitmeid poolt propageeritud meetodeid ja uuringutulemusi. Sellist võidemett on tarbijal mugavam tarvitada ja võib-olla selle kaudu ka tarbitakse mett mõnevõrra rohkem.

Mee üks iseloomulikke omadusi on erinevate lõhnade ja maitseomaduste kombinatsioonid, mis tulenevad mees leiduvatest aroomiainetest ja bioaktiivsetest komponentidest. Teatud kindlatelt taimeliikidelt pärineval meel on tavaliselt ka iseloomulikud lõhn ja maitse. See on omane liigimeele, aga ka erinevatelt taimeliikidelt pärinevatele metele.

Kogutud meeproovid 2008.a. sügisest alates on olnud väga erinevate organoleptiliste tunnustega just aroomi ja maitse osas. On leidunud väga heamaitselisi ja meeldiva iseloomuliku lõhnaga meeproove. Aga suhteliselt tavalisest rohkem on tulnud 2008.a. meeproovidele hinnangut andes tunnustada, et sellel aastal ei ole Eesti meel tavalist head aroomi ja maitset. Võib-olla on see tingitud ilmastikust, mis oli 2008.a. suhteliselt vihmane ja mis võis mõjutada ka mee bioaktiivseid omadusi ning lõhna ja maitset. Kuid võib ka olla, et mõnelgi juhul müüsid mesinikud 2008-a- sügisel veel 2007.a. hea meesaagi tõttu lattu jäänud mett. Samas meeproovide füüsikalise-keemilised näitajad olid normide piires ja kvaliteedinõuete rikkumisi üldiselt ei esinenud.

2009.a. kogutud meesaagist võetud meeproovid olid tuntavalt aromaatsamad, vürtsikama maitsega ja organoleptiliste näitajate poolest meeldivamad. Ka 2009.a. meeproovide füüsikalise-keemilised kvaliteedinäitajad olid head.

Mehhaanilist reostust ja lisandeid meeproovides ei olnud märgata. Sellised lisandid võivad sattuda mee hulka liiga vähese filtreerimise tulemusena, aga ka mittehügieeniliste mee käitlemise või pakendamise ruumide või käitlemistingimuste korral.

Mee käärimise oht on pigem meesegudes kui ehedas mees. Harva juhtub ka seda, et mesi võib käärima minna liigse niskusesisalduse tõttu. Uuritud meeproovide organoleptiline analüüs käärimistunnuseid esile ei toonud.

## Meeproovide purgisildi analüüs 2009

Võrdlevalt analüüsiti kokku 154 meeproovi silti ( 160 –st 6 meeproovi olid ilma sildita)

### Näidissilt



Sildi analüüsi tegemisel märgiti järgmise info olemasolu:

1. Toidu nimetus – kõik sildid viitasid, mis toiduainega on tegemist
2. Koostis (märgitakse vajadusel s.t. teiste komponentide lisamisel) – see oli fikseeritud
3. Neto (kaal) – 6 sildil oli see puudu
4. Säilimisaeg – enamus märkis sildil parim enne.... Olid ka väikesed arusaamatused. Kui märgitakse sildil säilimisaeg 2 aastat, siis kindlasti peaks olema märges, millal on pakitud.
5. Säilimistingimused (vajadusel)- väga oluline on see meesegude puhul. Need kipuvad valede säilitamistingimuste juures käärima minema.
6. Partii tähis (vajadusel)- see puudutab rohkem importmett ja pakenduskeskuste mett.
7. Mee tootja/pakendaja – see on üks teema, mida peaks täpsustama. Tabelis märgiti tootja ja pakendaja olemasolu ka siis, kui oli sildil märgitud ainult telefoni number, mesiniku nimi

või talu nimi. Tegelikult märgistamise juures on mainitud, et silt peab sisaldama nii tootja kui ka pakendaja nime s.t. kui tootja ja pakendaja on üks, siis sildil eraldatakse sõna tootja, pakendaja kaldkriipsuga ja lisatakse nimi.

8. Päritolumaa – ilus kohanimi üksi ei näita, et tegemist on Eesti meega
9. Mee erimärk – erimärgi kasutajate arv kasvab
10. Tarvitamisjuhend ja toitumisalane teave märgitakse vajadusel
11. Kokkuvõtlikult - 154 meeproovi sildist oli ainult kolmel sildil kõik vajalik korralikult märgitud.
12. Välismaa meeproovide siltidel olid tarbijat eksitavad tõlked, näiteks:
  - 12.1. Päritolumaa -Ungari, Kuuba, Austraalia. Tootja - Soome (peaks ehk olema pakendaja?) jms.
  - 12.2. Originaalsildil Itaalia - tõlgitud Prantsusmaa (?) jms.
  - 12.3. Üldine probleem on sageli see, et mee päritolumaa ja veel osa tarbijale olulist teavet on trükitud liiga peene kirjaga ja seda teksti on sageli väga raske lugeda, eriti vanematel inimestel või neil, kel üldiselt nägemine halb.