

Mee kvaliteediuringute ja analüüside tulemuste üldistamisel soovitud mesinikele

Koostas Anna Aunap, mee kvaliteediuringute teostamise juht

Mee kvaliteediuringud on tehtud Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit.

OÜ Eesti Keskkonnauuringute Keskuse Rapla laboratoorium on alates 2005.a.-st analüüsinud kokku 430 meeproovi, mis on võetud Eesti territooriumil. Proovide arv võimaldab teha alljärgnevaid tähelepanekuid mee turustamisest ja kvaliteedist:

Proovivõtt

Kaubandusvõrgus on mesi eksponeeritud korrektselt.
Turgudel ja laatadel jätab soovida müügikoha esteetika.
Degusteerimisel tuleks rõhutada hügieeni.

Pakend ja silt

Mee pakend peaks olema kindlalt suletav.

Klaaspurke kasutades ei tohi unustada, et võõra firma logoga kaas kahjustab Teie mainet.

Meepurgi silt peaks sisaldama täpset ja lühikest infot:

- Toiduaine nimetus
- Päritolumaad
- Neto
- Parim enne
- Tootja/pakendaja

Toiduaine nimetus ehk mesi on kõikidel siltidel olemas.

Vahel jääb selgusetuks, mis päritolumaaga on tegemist. Kohanimed ei viita maale(riigile).

Kindlasti ärge unustage märkida “neto” ja “parim enne”.

Igal sildil peaks olema informatsioon tootjast/pakendajast. See äratav ostjates usaldust.

Tuleb kasuks, kui mesi on tunnustatud, siis saate kleepida oma tunnustusmärke. Paha pole ka turvalint üle kaane, siis ostja võib kindel olla, et mesi pole vahepeal ära rikunud.

Lisanditega mee puhul tuleks mainida seda sildil hilisemate “arusaamatuste” vältimiseks

Organoleptika

Organoleptika – maitse, lõhn, värvus, kristalli suurus, mee kõvadus jne. Kõik need omadused sõltuvad taimeliigist, mille pealt mesilane nektarit korjab.

Mõned tähelepanekud:

- Mesi on väga tundlik ümbritsevate lõhnade ja õhuniiskuse suhtes.
Jättes mee lahtiselt kauemaks tubaka lähedale, on meel varsti suitsu lõhn juures.
- Kui ülemises mee kihis on tunda “konserveeritud kurgi” maitset, on kasutatud vale kaant !
- Värvu poolest varieerub Eesti mesi valkjast - tume-kollaste toonideni.
- Mee kihilisus on tingitud glükoosi ja fruktoosi erineva kristalliseerumise kiirusest.
Kui mesi kristalliseerub peale vurritamist, siis on tegemist loomuliku protsessiga ja kristalliseerumine toimub ühtlaselt.
Soojendamisega lõhutakse mee looduslikkust ja tulemuseks on kristalliseerumise käigus tekkivad kihid
- Kristalli suurus ja mee kõvadus on suurelt jaolt tingitud korjatud nektari iseloomust. Inimene võib muuta mee välimust ainult töötlemisel (segades, soojendades jne.)

Keemilisi näitajaid uurides võiks teha järgmisi tähelepanekuid:

- Kaanetatamata mee võtmine võib põhjustada hiljem käärimist, niiskus on suur
- Mee väärast käitlemise mõjul võib DA (mee bioloogiline aktiivsus) langeda ja HMF (suhkrute lagunemisel tekib mürgine aine) tõusta.
- Mee pH (happesus) on tavaliselt 3,5-5,5.
- Plii sisaldust mees mõjutab teede lähedus
- Mee hoidmine alumiiniumnõudes tõstab alumiiniumi sisaldust
- Ehe mesi on keemiliste näitajate poolest normis.

Koostatud: August 2007.a.