

## Mee kvaliteet, selle põhinäitajad, kvaliteedi säilitamise ja säästmise võtteid

Kokkuvõte ettekandest Tallinna Mesinike Ühistu õppepäeval 09. detsembril 2008.a.

Lektor Uku Pihlak, PR-5-1.5-14

Mesindusloeng toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Õppepäev toimumiskoht: Akadeemia tee 21e  
Kohal oli 13 inimest

Mee kvaliteeti võib vaadelda koosnevana kahest osast: nn väline kvaliteet ja sisemine kvaliteet. Ostja märkab kõigepealt mee välimust. Purgi atraktiivsus, mee värvus, konsistents, koostise ühtlus, õhumullide olemasolu purgis, kihilisus, võõrkehad jne. Sellised omadused ongi need näitajad, millest koosneb mee väline kvaliteet. Mee sisemine kvaliteedi määravad sellised omadused, mida ei ole sugugi väga lihtne kindlaks teha. Siia kuuluvad mee keemiline koostis, mee füüsikalised omadused nagu viskoossus, kristallilisus, bioloogiline aktiivsus, mee vanus jpm. Vast kõige lihtsamini määratav omadus on nn organoleptiline kindlus. See tähendab mee üldist meeldivust degusteerijale. See omadus koosneb sellistest komponentidest nagu mee välimus, lõhn, maitse, kristalliseerunud mee puhul ka kristallide suurus, mee kõvadus jne. Organoleptiline kindlus on subjektiivne hinnang.



Mee kvaliteet on paljudes maades ja ka Eestis seadusega normeeritud.

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.

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.

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

Mee välise kvaliteedi hulka tuleks arvata:

### 1. Pakend

Pakend olgu **hermeetiline** ja **mugav**

### 2. Silt

Oluline on, et seal oleks ära märgitud

- \* nimetus MESI
- \* Netokaal
- \* Parim enne
- \* Päritolumaa
- \* Tootja / Pakendaja

Sisemise kvaliteedi järgi hinnatakse mett nii subjektiivselt-meeleliselt kui keemiliselt:

### 3. Organoleptiliselt määratakse

- \* värvus
- \* lõhn
- \* maitse
- \* kõvadus

- \* kristalli suurus
- \* käärimine, kihistumine, prügisus

#### 4. Keemiliselt määratakse

Näitaja	norm
* Niiskus (%)	< 20
* happesus (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 „küpsetada”;
- HMF, selle suurenemine on väga tundlik mee soojendamisele ja vananemisele;
- Diastaas, ka selle näitaja väärtus väheneb mee töötlemise, soojendamise-sulatamise ja vananemise käigus.

#### 5. Jääkained

##### Järgmiste elementide

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

sisalduse suurenenud tase näitab mee saastumist e alanenud kvaliteeti. Välja tuleb selgitada, kas saastumine on tekkinud mee käitlemisel või on korjema läheduses tugev tööstuslik saasteallikas.

#### 6. Õietolm

\* Ristõielised

\* Ristikud

\* Roosõielised

Mees sisalduva õietolmu koosseis võimaldab hinnata mee päritolu ja vahel ka korje aega. Nii näiteks ei saa Eestist korjatud mee sees 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 väärtegevusega.

13. detsember 2008

Uku Pihlak