

Mee kvaliteedist

Loengu kokkuvõte Karksi-Nuia mesinduspäeval 13.09.2008.a.

Lektor Ülis Sõukand, PR-5-1.5-4

Mesinduspäev toimus Eesti mesindusprogrammi raames, mida toetab Euroopa Liit

Pikemalt peatuti teemal, miks on üldse vaja mee füüsikalisi keemilisi uuringuid, samas kui mee kvaliteeti võib mesinik või tarbija hinnata ka organoleptiliselt, mee maitset, lõhna ja välimust uurides. Mõned mesinikud ja/või tarbijad hindavad mett ka voolavuse järgi ja "keemilise pliiatsiga" testides. Mõnikümmend aastat tagasi leidsid mõned inimesed, et ka joogivee kvaliteeti saab hinnata lihtsalt peale vaadates ja laboratoorseid analüüse polevat vaja. Täna tegeleb veeanalüüsidega kümneid Eesti laboreid ja kontrollitakse kogu joogiveeks kasutatavat vett, välja arvatud eraisikute valduses olevad kaevud.

Mee laboratoorne analüüs on vältimatu, kuna inimese võimetest ei piisa kvaliteedi hindamiseks. Analüüs peab olema väga täpne kuna näiteks mees määratakse HMF kuni 1 mg/kg-ni, see tähendab ühte miljondikku kaaluosa HMF. Inimese otsimiseks on vaja andmebaase, teatmikke, arvutit, telefoni jne. Keemiliste ühendite määramiseks on vaja aparate, meetodikaid, reaktiive, laborante jne.

Näiteks kui tahame kindlalt teada kas mett on liigselt kuumutatud peame teadma mee hüdroksümetüülfurfuraali (HMF) sisaldust. HMF on fruktoosi laguprodukt, mis tekib mee seismisel või kuumutamisel. HMF ei anna meele midagi juurde. Mida väiksem see näitaja on, seda värskem ja tervislikum on mesi. Värskes mees on HMF nullilähedane.

Nõrk mee kvaliteedi kontroll võib viia sarnaste probleemideni nagu tekkisid Irimaal. 2005/2006 .a. läbiviidud iiri mee uuring näitas, et 1/3 meest oli tegelikult pärit muudest riikidest, 1/3 oli müügikõlbmatu (just Iiri enda mesi), ülejäänud 1/3 oli madalakvaliteediline, ja vaid 1/3 oli korralik.

Pikemalt räägiti loengu teises osas 2008 aasta meekvaliteedi uuringust ja eelkõige erinevate meede HMF sisaldusest, kuna see näitaja andis kõige olulisemat infot uuritud meeproovide kohta.

Proovid võeti sept. 2007/aug. 2008 uuringu käigus tehti 160 meest kokku 1660 analüüsi. Mee füüsikalisi-keemilistest kvaliteedinäitajatest määrati: hüdroksümetüülfurfuraali (HMF) sisaldus, niiskusesisaldus, diastaasarv, vabade hapete sisaldus, pH, elektrijuhtivus, osadest proovidest ohtlikud jääkained (arsen, kaadmium ja plii) ja veel 12 metalli või poolmetalli. Osadest proovidest glükoos, fruktoos, sahharoos. Euroopas peetakse kõige olulisemateks mee kvaliteeti iseloomustavateks näitajateks: HMF sisaldust, diastaasarvu ja niiskusesisaldust.

Mee kvaliteeti käsitleti madalamakvaliteedilise mee koha pealt, toodi info toiduks kõlbmatu mee kohta. Eraldi iseloomustati Eesti-, Ungari- ja välismaa mee kvaliteeti ja võrreldi seda eelmise kolme aasta uuringute tulemustega.

Eesti mesi: üks proov müügikõlbmatu, firmade mee keskm. HMF sisaldus 3x kõrgem, kui väiksematel tootjatel, seitsmel firmal täielikult kvaliteetmesi, kuuel firmal ületas vähemalt üks proov kvaliteetmeee norme, kolmel firmal 2 aastat järjest kõik proovid ainult kvaliteetmesi.

Välismaa mesi: vaid 79% meest müügikõlblik ja üle kolmandiku meest (68%) madala kvaliteediga. Kvaliteet on hakanud paranema. Sellel aastal oli **koguni** 75% Ungari meest müügikõlblik.

Mõned soovitusel mesinikele lähtuvalt meekvaliteedi uuringust:

- Mesinikud võiksid laborites oma toodangu kvaliteeti kontrollida, soovitavalt määrata HMF, diastaas, niiskusesisaldus (hind KUK Rapla filiaalis, kõik kokku 300 EEK), see tõstaks ka tarbijate usaldust
- Eriti tuleks tähelepanu pöörata näiteks käärimestunnustega mee avastamisele
- Võimalusel müüa mesi aasta jooksul peale meevõtmist, kui pole võimalik siis **kindlasti** kahe aasta jooksul, mitte hiljem. Teadusuuringute järgi väheneb mee kvaliteet oluliselt peale 20 hoidmiskuud
- Etiketistada purgid korralikult
- Mett tootvad ja pakendavad firmad peavad parandama oma toodete kvaliteeti, kvaliteet ebahühtlane nii aastate, kui ka firmade lõikes