

[illegible]

цветочный

**МЁД**

падевый

## **Мёд цветочный (нектарный)**

пчелы вырабатывают  
из нектара цветков растений

**Флорность мёда** – понятие  
степени относительное,  
т. к. в каждом виде мёда имеются  
разное количество примесей,  
полученные и с других растений

## **Монофлорный (с однородных цветков)**

липовый, гречишный,  
с верблюжьей колючки и т. д.

## **Полифлорный (с разнотравья)**

полевой, степной, луговой, лесной  
и смешанный

# Падевый мёд



Растительного происхождения  
(выпот растительных соков —  
медвяная роса)

По своему составу медвяная роса  
стоит ближе к цветочному нектару,  
чем выделения насекомых



Животного происхождения  
(сладкие выделения тлей,  
древенцов, листоблошек  
и других насекомых)

**Для человека этот мед совершенно безвреден**



В нашей стране считают,  
что **падевый мёд** более  
низкого качества,  
и относится к второсортным  
медам

Его допускают для продажи  
на продовольственных  
рынках





---

## По способу переработки различают следующие виды мёда:

- сотовый,
- секционный,
- битый (мятый),
- самотек,
- центробежный
- банный (топленый)

**Подавляющее большинство товарного мёда получают центробежным путем**

---



## По консистенции мёд может быть жидким и засахаренным

---

01

Жидкий мёд ценнее засахаренного

Кристаллизация происходит через 5–6 недель после откачки мёда, при этом лечебные свойства полностью сохраняются

02

Переход из жидкого состояния в закристаллизованное — закономерное, естественное явление

---



# Классификация мёда



По **ботаническому** происхождению мёд классифицируют на:

- гречишный
- клеверный
- акациевый
- хлопчатниковый
- и др.



По **практическому использованию** мёд делят на:

- лечебный
- пищевой
- кондитерский
- непищевой (ядовитый или пьяный)



По **географическому (региональному)** признаку различают мёд:

- дальневосточный
- башкирский
- алтайский и т. д.