

Řádky o medu (4) Zpracování a uchování medu

V minulých medových řádcích jsme psali o vlivu botanického původu medu na jeho vzhled, chuť a vůni. Charakter medu ovlivňuje má i způsob získávání a úpravy. U nás jsme zvyklí na med „vytočený“, získaný odstředěním z pláství. Další dnes již běžnou variantou je med pastový (pastovitý). Med získaný lisováním je u nás prakticky neznámý.

Proč se prodává tuhý, zkrystalizovaný med? Není podřadný, starý?

Med zcela přirozeně krystalizuje a nijak tím neztrácí na kvalitě. Krystaly cukru mohou být nehomogenní složkou v tekutém podílu nebo tvoří kompaktní, homogenní hmotu měkkou, pastovitou, krémovou, nebo naopak tuhou až tvrdou. Med je přesyceným roztokem sacharidů a zastoupení cukrů je z hlediska jeho schopnosti krystalizovat nejpodstatnější. Právě vzájemný podíl fruktózy a glukózy má výrazný vliv na „chování“ medu: produkt s vyššími relativními obsahy hroznového cukru (glukózy) totiž podstatně snáze krystalizuje než med s vyšším obsahem cukru ovocného (fruktózy).

Jak med uchováváme

Na med nepoužíváme kovové nádoby. Byť nerez by neuškodil, upřednostníme sklo, porcelán či keramiku. Nádoby musí být velmi dobře uzavřené, med snadno vstřebává cizí pachy a vlhkost /to by mohlo vést ke zkvašení povrchové vrstvy.) Uchováváme ho za pokojových teplot, které by rozhodně neměly překračovat 25°C, nejlépe spíše méně - kolem 15°C. Nádoby s medem nevystavujeme ho slunečním paprskům a med ve skle by měl být uložen v temnu.

Med vydrží velmi dlouho, i více let. Pokud nám tedy zbývá starší med, rozhodně se nemusíme bát ho spotřebovat; přesto ale lze doporučit med konzumovat průběžně a v nové medové sezóně obstarat čerstvou zásobu na další rok.

Ztekucení medu

Zkrystalizovaný med lze šetrným zahřátím převést do tekutého stavu. Operaci provádíme „na vodní lázni“, tedy ponořením sklenice do horké vody. Jako optimální teplota medu pro ztekucení se uvádí 45°C; mějme však na paměti, že stejně - ne-li důležitější parametr je doba zahřívání, neboť s časem se termolabilní látky v medu odbourávají. Med můžeme dát do horkého čaje a neztrácí nic ze svých dietetických vlastností. Několika denní záhřev při 45 °C by z medu učinil bezcennou směs cukrů. Proces se snažíme urychlit, voda v lázni může být vroucí, med ale dobře mícháme, aby se při stěnách nádoby ani krátkodobě nepřehřival.

Pastovaný med

Je to vítaná alternativa: využívá technologie, obvykle za studena, či za šetrných tepelných režimů, kterými se med úmyslně zkrystalizuje; med získá jemnou pastovou konzistenci. S medem se dobře manipuluje – dobře se roztírá, nestéká, vydrží dlouho ve své konzistenci a nemusí se zahřívát (ztekucovat).

Ing. Libor Dupal, předseda Sdružení českých spotřebitelů, dupal@regio.cz