

CZY MIÓD MOŻNA WYSUSZYĆ?

Katarzyna
Ostrowska

Suszenie to jedna z metod konserwacji żywności znanej ludziom od tysięcy lat. Ma ona na celu zredukowanie zawartości wody w produkcie przez jej odparowanie i zmniejszenie aktywności wodnej co minimalizuje przemiany enzymatyczne, nieenzymatyczne oraz rozwój mikroorganizmów. Już nasi przodkowie zauważyli, że żywność wysuszona na słońcu i wietrze (szczególnie mięso i ryby) nie psuje się szybko i można ją przechowywać przez okres dłuższy niż produkty świeże.

Obecnie do suszenia żywności zarówno w warunkach domowych, jak i w przemyśle wykorzystywane są głównie suszarki lub suszarnie elektryczne. Warunki suszenia w domu różnią się od suszenia przemysłowego. Suszarki domowe są zwykle małych rozmiarów z regulacją temperatury w zakresie 35-70°C. W warunkach przemysłowych stosowana jest m.in. metoda suszenia rozpyłowego, która polega na rozpyleniu płynnego produktu w komorze suszarki, przez którą przepływa jednocześnie gorący czynnik suszący (powietrze lub gaz obojętny w temperaturze około 130-240°C), powodując gwałtowne odparowanie rozpuszczalnika z kropel (mgły), które w ten sposób zamieniają się w drobiny proszku opadającego na dno komory suszarki.

Najczęściej w domu suszymy grzyby kapeluszowe, niektóre warzywa jak marchew, pietruszkę czy seler oraz owoce jabłka, gruszki, śliwki. Na skalę przemysłową suszy się głównie mleko, ekstrakty kawy, buliony mięsne i warzywne (z których powstają zupy w proszku lub kostkach), a ostatnie doniesienia wskazują również na poddawanie suszeniu miodu pszczelego z dodatkiem maltodekstryny.

Celem wysuszenia miodu może być stworzenie nowatorskich możliwości jego zastosowania jak produkty wygodne typu instant, suplementy diety, mieszanki przyprawowe, sosy, słodcyce.

Czy zatem produkt wytworzony w wyniku wysuszenia miodu z dodatkiem maltodekstryny nadal posiada właściwości miodu odebranego od pszczoł?

Wymagania dla miodu określono w Dyrektywie Rady *odnoszącej się do miodu*¹, której przepisy implementowano do prawa krajowego.

Aktami prawa wprowadzającymi w życie wymagania zawarte w przepisach unijnych są niżej wymienione rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu²,
- w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych³.

Zgodnie z § 15 ust. 1 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych³ oznakowany jako „miód” może być wyłącznie środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydaliny owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Spełnienie wymogów rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu² zapewnia posiadanie przez miód właściwych cech jakości handlowej dla tego produktu.

Zasadniczym elementem jakości handlowej miodu są jego cechy organoleptyczne, które określono w § 4 tego rozporządzenia²:

- barwa – od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej;
- konsystencja – płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana;
- smak – zmienny, w zależności od odmiany;
- zapach – zmienny, w zależności od odmiany.

¹ Dyrektywa Rady 2001/110/WE 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.U. UE.L.2002.10.47 z dnia 2002.01.12)

² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. 2003.181.1773)

³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015.29 z późn. zm.)

Ponadto, zgodnie z § 5 rozporządzenia⁴ miód spełnia wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli:

- 1) nie zawiera:
 - a) składników żywności, w tym dozwolonych substancji dodatkowych, obcych jego składowi,
 - b) innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi,
 - c) oznak fermentacji;
- 2) nie posiada zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu;
- 3) nie ma sztucznie zmienionej kwasowości;
- 4) jego naturalne enzymy nie zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie;
- 5) pyłek kwiatowy lub inny specyficzny komponent miodu nie został z niego usunięty, z wyjątkiem miodu przefiltrowanego, chyba że było to nieuniknione w procesie usuwania obcych substancji organicznych lub nieorganicznych.

Tak więc, obecne przepisy prawne unijne i krajowe nie przewidują możliwości dodania żadnych składników do miodu (np. maltodekstryny), w tym także dodatków do żywności. Co więcej ogrzewanie miodu powodzone zwykle w procesie suszenia rozpyłowego w wysokich temperaturach 130-240 °C dyskwalifikuje nazwanie takiego produktu miodem, z uwagi na podanie go obróbce cieplnej, która niszczy naturalne enzymy pożądane w miodzie i których obecność jest niezbędna w tym produkcie aby był nazywany miodem.

Skoro produkt wytworzony w wyniku wysuszenia miodu z dodatkiem maltodekstryny nie posiada już tak cennych właściwości biologicznych charaktery-

stycznych dla miodu, to jedynym celem zastosowania takiego preparatu w produktach spożywczych jest nadanie im pożądanego aromatu miodowego.

Obecnie stosowane praktyki wśród producentów, aby taki produkt nazywać „miodem suszonym” lub „w proszku” wprowadzają konsumenta w błąd i jednocześnie naruszają art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁵, który stanowi, iż informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd w szczególności co do właściwości środka spożywczego co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji.

Przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁵ w art. 17 pkt 1 określają, iż nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach o ile taka nazwa została sformułowana. Dlatego też dopiero w przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę środka spożywczego w postaci opisowej.

W związku z powyższym produkt w postaci proszku, który został wyprodukowany z miodu pszczelego z dodatkiem maltodekstryny w wyniku suszenia rozpyłowego z przeznaczeniem nadania walorów aromatycznych produktowi końcowemu nie powinien posiadać nazwy prawnie zastrzeżonej dla produktu nieprzetworzonego, naturalnie wytworzonego przez pszczoły.

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. 2003.181.1773)

⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 z późn. zm.)

Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 4 (61)/2020 str. 21-22