ЛИТЕРАТУРА

1. Кверцетин // Нутриенты [Электронный ресурс]. – 2007. – Режим доступа: <http://www.admedicine.org>. Дата доступа: 12.02.2021.
2. Сторожок С.А. Молекулярная структура мембран эритроцитов и их механические свойства / С.А. Сторожок, А.Г. Санников, Ю.М. Захаров. – Тюмень: ТГУ, 1997. – 140 с.
3. The quercetin paradox / A. W. Boots [et al.] // Toxicology and Applied Pharmacology. – 2007. – Vol. 222, № 1. – P. 89–96.
4. Перспективы применения кверцетина в онкогинекологии // Ресурс для специалистов в области здравоохранения [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: <http://medstrana.com/articles/5288/>. Дата доступа: 26.02.2021.
5. Афанасьев Ю. И. Гистология, эмбриология, цитология: учебник / Ю. И. Афанасьев, Н. А. Юрина, Е. Ф. Котовский . – 6-е изд., перераб. и доп. – 2012. – 800 с.

УДК 638.162.3(476.7)

Учащийся Д. Ю. Дрозд

Науч. рук. Н. А. Сидоревич, учитель биологии
(ГУО «Бобриковская средняя школа» Пинского района)

ИЗУЧЕНИЕ КАЧЕСТВА МЁДА, РЕАЛИЗУЕМОГО НА ТЕРРИТОРИИ БОБРИКОВСКОГО СЕЛЬСКОГО СОВЕТА

Актуальность темы: в наше время человек ищет любые способы, чтобы уберечься от разного рода инфекций, в том числе и вирусных. Именно для укрепления иммунитета чаще всего люди употребляют в пищу мёд. Но при покупке его часто возникают сомнения в его натуральности и качестве. Бывают случаи фальсификации мёда с целью продать некачественный мёд или увеличить его количество. Такой мёд не пригоден ни как продукт питания, ни как лекарственное средство.

Цель исследовательской работы: определить качество мёда, реализуемого на территории Бобриковского сельского совета.

Задачи:

1. изучить литературу об истории и пользе мёда;
2. провести анкетирование жителей деревни Бобрик о количестве приобретаемого мёда и его использовании для укрепления и улучшения здоровья;
3. исследовать образцы мёда, приобретённого на территории Бобриковского сельского совета;
4. разработать рекомендации для жителей по определению качественного и полезного продукта.

Предмет исследования: мёд натуральный пчелиный.

Методы: социологический опрос, эксперимент.

Для определения качества мёда я использовала 4 образца. Из них: 1 – образец мёда из моей домашней пасеки, 2 – образец от пчеловода из д.Бобрик Шеметило, 3 образец был приобретён на рынке в д.Бобрик, а образец под номером 4 был куплен в нашем магазине.

Таблица 1 – Результаты физического контроля образцов мёда

Показатели меда	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
Цвет	золотистый	темно-красный	желтый	светлый
Консистенция	вязкая	вязкая	жидкая	вязкая
Аромат	приятный	приятный	слабый приятный	аромат ванили
Вкус	приятный без горечи	приятный без горечи	приятный, с кислинкой	очень приятный

Таблица 1 – Результаты химического контроля образцов мёда

Наличие примесей	Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
Патоки	–	–	–	–
Муки или крахмала	–	–	+	–
Сахарного сиропа	–	+	+	–
Мела	–	–	–	–
Повышенной влажности	–	–	–	+

Мёд – это ценный продукт питания, он считается идеальным энергетическим продуктом. Мед используется при заболеваниях верхних дыхательных путей, в том числе и виде ингаляций. Он благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт, почки, кровь. Рекомендован при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, обладает бактерицидными свойствами, ранозаживляющим и противовоспалительным действием. Химический состав и пищевая ценность меда зависят от многих факторов: источника нектара, региона произрастания растений, времени получения, зрелости меда, породы пчел, погодных и климатических условий, солнечной активности и других факторов. В меде обнаружено около 300 различных компонентов, 100 из них являются постоянными и имеются в каждом виде. Независимо от всех этих факторов мы все, зная о ценности меда, хотим приобретать качественный продукт. В своей работе я постаралась найти и испытать доступные методы, с помощью которых можно определить качество меда. Не секрет, что многие из нас, покупая мед, надеются на «авось». Прделав данную работу, я научилась не только сама приобретать качественный мед, но и могу дать совет другим – покупайте мёд у пчеловодов – любителей.