

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Co zdrowego w miodzie?

Miód - niewiele w nim witamin i tylko śladowe ilości mikroelementów. Ma za to silne właściwości bakteriobójcze (dzięki dodawanej przez pszczoły do nektaru inhibinie).



Dzień od wypicia choćby pół szklanki „miodowej wody” (do pół szklanki ciepłej wody nieprzekraczającej 40 st. C dodajemy łyżeczkę miodu i pozostawiamy taki roztwór na noc) powinni

rozpocząć wszyscy, przede wszystkim jednak osoby nadużywające kawy, papierosów i alkoholu. Taka miksturka ma właściwości odtruwające, regeneruje siły fizyczne i umysłowe, zawiera biokatalizatory powodujące wzrost wartości hemoglobiny we krwi.

A oto krótka charakterystyka niektórych odmian miodu.

MIÓD RZEPAKOWY - charakteryzuje się jasną barwą, od białej do kremowej. Ma zapach zbliżony do zapachu kwiatów rzepaku. Miód ten zawiera dużo glukozy. Bardzo szybko krystalizuje tworząc białą "smalcowatą" krupiec. Stosowany jest w schorzeniach wątroby, serca, nerek i dróg moczowych.

MIÓD WIELOKWIATOWY - najbardziej popularny z miodów. Barwa mieści się w zakresie od jasno żółtej do ciemno herbacianej. Smak i zapach uzależnione są od kwiatów z nektaru których został wytworzony. Ze względu na dużą zawartość glukozy polecany przy schorzeniach serca i wątroby.

MIÓD AKACJOWY - barwa bardzo jasna, w postaci płynnej jest prawie przezroczysta. Zapach kwiatów robini akacjowej, w smaku łagodny, bardzo słodki. Charakteryzuje się większą zawartością sacharozy. Krystalizuje bardzo wolno, przechowywany w temp. ok. 20oC pozostaje w postaci płynnej przez kilka miesięcy. Wspomaga leczenie cukrzycy, zaburzeń trawienia, oraz schorzeń żołądka i jelit.

MIÓD LIPOWY - charakteryzuje się barwą od jasno słomkowej do bursztynowej, w zależności od domieszki spadzi. Zapach ma bardzo silny, podobny do zapachu kwiatów lipy. Smak słodki z posmakiem mięty, lekko piekący. Ma zastosowanie w przeziębieniach, grypie, kaszlu, stanach zapalnych błony śluzowej nosa, oskrzeli i płuc.

MIÓD GRYCZANY - ma barwę ciemno-herbacianą do brązowej. Jest on bardzo aromatyczny, ma zapach kwiatów gryki. Ma ostry charakterystyczny smak. Podczas krystalizacji oddziela się od grubych kryształów płynne osocze. Zalecany jest przy niedoborze żelaza i magnezu. Ze względu na swój silny aromat używany jest do wypieków i produkcji miodów pitnych.

MIÓD SPADZIOWY - barwa ciemno-brązowa z zielonkawym odcieniem. Silny charakterystyczny zapach przypominający zapach igliwia lub żywicy. Smak słodki łagodny z nieco gorzkawym posmakiem. Krystalizując rozwarstwia się na dwie części: górną płynną i dolną skryształowaną. Przewyższa miody nektarowe zawartością związków mineralnych. Bardzo dobry w schorzeniach dróg oddechowych.

Dojrzewanie miodu

Pszczoły pobrany nektar poddają odpowiedniej przeróbce, co nazywamy dojrzewaniem miodu. Na proces ten składają się trzy procesy: odparowywanie wody, dodawanie substancji własnej przez pszczoły oraz różne przemiany chemiczne.

Właściwości miodu

Miód był stosowany przez ludzi już od zamierzchłych czasów jako produkt spożywczy, oraz w medycynie. Również od dawna były znane jego konserwujące właściwości, dlatego mieszano wiele produktów z miodem, aby zabezpieczyć je przed psuciem. Wartość kaloryczna jednego kilograma miodu wynosi średnio 3280 kcal i odpowiada :

- 3 l mleka
- 0,43 kg masła
- 1,3 kg chleba

- 2 kg jaj
- 1,7 kg mięsa wołowego
- 4 kg ziemniaków
- 5,5 kg jabłek itd.

Do przyswajanie cukru w postaci sacharozy organizm potrzebuje dużą ilość energii i wiąże się to z powstaniem pośrednich produktów często szkodliwych dla organizmu. O wiele korzystniej przedstawia się przyswajanie cukrów zawartych w miodzie. Ze względu na to, że są to głównie cukry proste, są one wchłaniane bezpośrednio bez potrzeby ich trawienia. Wiąże się to z oszczędnością energii. Dodatkowo przez spożywanie miodu dostarczamy organizmowi pewnych substancji hormonalnych, wpływających na zwiększenie aktywności układu pokarmowego w zakresie przyswajania cukrów i wykorzystania ich wartości energetycznej. Dla porównania czas trawienia miodu i innych pokarmów wygląda następująco:

- miód, soki owocowe poniżej 2 h
- kawa, herbata, mleko około 2 h
- gruszki, czereśnie, kakao z mlekiem 2 - 3 h
- rzodkiewka, ogórki, chleb, 3 - 4 h
- ziemniaki, pieczony kurczak 3 - 4 h
- szynka około 4 h
- wędzone mięso 4 - 5 h
- tłuste mięso ponad 5 h

Miód powinien zaistnieć w codziennej diecie dzieci, młodzieży, ludzi ciężko pracujących fizycznie i psychicznie. Szczególnie polecam ten cudowny produkt pszczeli studentom. Miód posiada właściwości detoksykacyjne, mianowicie powstające w wątrobie w procesie glikozydacji kw. glukuronowy i pirogronowy wiążą się z substancjami trującymi tworząc łatwo rozpuszczalne połączenia, co umożliwia wydalanie ich z moczem. Zatem ludzie żyjący na terenach przemysłowych, mający kontakt z różnymi używkami nie powinni eliminować miodu ze swojego jadłospisu. Profesor Tabershow z USA przeprowadził badania, w których udowodnił, że spożywanie systematyczne miodu opóźnia powstawanie pylicy płuc np.: u górników o 8-10 lat. Miód wykazuje działanie bakteriostatyczne zarówno na bakterie Gram(+) jak i Gram(-).

Właściwości antybiotyczne miodu są uwarunkowane trzema czynnikami:

1. obecnością w miodzie nadtlenku wodoru będącego wynikiem przeciwstawnego działania enzymów: oksydazy glukozy i katalazy
2. wysokim ciśnieniem osmotycznym
3. obecnością olejków eterycznych i flawonoidów

Stwierdzono, że słodki produkt pszczeli działa stymulująco na układ immunologiczny wzmagając odporność organizmu. Dzięki swoim właściwościom miód stosowany jest w leczeniu licznych chorób dotyczących skóry, przewodu pokarmowego, układu oddechowego, moczowego, krążenia, krwiotwórczego, a nawet nerwowego.

Stałe spożywanie miodu przez dzieci przyczynia się do szybkiego przyrostu masy ciała, wzmożonego rozwoju umysłowego i zwiększonej odporności na choroby!!!

Miody podejrzane

Kupując miód zastanawiasz się, czy produkt ten nie został zafałszowany. Twoje wątpliwości mogą rozwiązać w 100% tylko testy laboratoryjne. Jeżeli chcesz sam chociaż w pewnym stopniu ocenić jakość

miodu musisz mu się przyjrzeć, powąchać i spróbować. Miód po odebraniu z ula jest w postaci płynnej, nazywamy go wtedy patoką. Z czasem jednak ulega naturalnemu procesowi krystalizacji. Moment, w którym to nastąpi, jest uwarunkowany stosunkiem ilości glukozy do fruktozy i tak miód rzepakowy, który ma przewagę glukozy skryształizuje już w ciągu tygodnia po miodobraniu, a miód akacjowy z dużą ilością fruktozy może skryształizować dopiero po roku. Pierwszym objawem krystalizacji miodu jest zmętnienie klarownej dotychczas patoki, wtedy na ośrodkach krystalizacji narastają kryształki różnej wielkości. W końcu miód przechodzi w postać stałą, robi się twardy, nazywamy go wtedy krupcem. Czasami można spotkać miód rozwarstwiony. Nie jest to nic złego. Frakcja płynna u góry to fruktoza, natomiast frakcja stała na dnie słoika to glukoza. Miód, który długo nie krystalizuje, może być przegrzany podczas dekrystalizacji, chyba że jest to miód akacjowy.

Barwa miodu, zapach i smak są cechami swoistymi dla poszczególnych odmian i są określone w polskiej normie (PN-88/A-77626). Miód za wcześnie wybrany z ula, niedojrzały lub wlany do mokrego słoika może ulec fermentacji, ma on wtedy charakterystyczny smak i zapach. Miód ma właściwości pochłaniania obcych zapachów, dlatego powinien być przetrzymywany w szczelnie zamkniętym naczyniu, z dala od silnie pachnących substancji.

Miód kremowany

Kremowanie polega tylko na fizycznym oddziaływaniu na miód. Chodzi o to, by odwirowany miód mieszać kilka razy dziennie. W ten sposób wciąż rozbijamy powstające podczas krystalizacji kryształki cukrów i otrzymujemy miód o masłowatej konsystencji. Proces ten zachowuje naturalne: aromat, smak i aktywność związków biologicznie czynnych. Dzięki temu utrzymywana jest jakość właściwa dla miodu tuż po jego odwirowaniu z plastrów. Dodatkowo miód nie rozwarstwia się i łatwo rozsmarowuje się go po pieczywie.

Gdzie nabywać

Miód najlepiej jest kupować bezpośrednio u zaufanego pszczelarza. Jaką wybierzesz odmianę miodu, zależy tylko od Ciebie, musisz sam sprawdzić, który miód Ci najbardziej smakuje, z którego jesteś zadowolony. Opakowanie, w którym pszczelarz sprzedaje Ci swój produkt musi posiadać etykietę zawierającą następujące dane:

- o pełną nazwę odmiany miodu
- o numer normy
- o nazwę i adres wykonawcy rozlewu
- o datę rozlewu
- o masę netto
- o cenę detaliczną

Jak stosować

Miód należy stosować regularnie, w celach profilaktycznych. Podstawowa codzienna dawka miodu dla każdego wynosi 20g, ale spożycie nawet 400 g miodu na dzień nie powoduje skutków ubocznych. Jeżeli chcesz stosować produkt ten w celach leczniczych, to nie licz na cuda. Miód ma być środkiem wspomagającym właściwe leczenie. Miód spożywamy z pieczywem, dodajemy do ciepłej (nie za gorącej) herbaty, do mleka, do soków warzywnych i owocowych oraz do różnych potraw i ciast. Udowodniono jednak, że najlepsze efekty otrzymuje się po spożyciu miodu w postaci roztworu wodnego (1 łyżeczka na szklankę letniej wody), przygotowanego na 10-12 godzin przed wypiciem. Przy stosowaniu miodu pamiętaj, że podgrzanie go do temperatury wyższej, niż 45-50°C niszczy lub dezaktywuje jego czynne biologicznie związki.

Elektroforeza, przy użyciu 10-15% wodnych roztworów miodu też wykazuje działanie lecznicze. Bardzo uspakajający i rozluźniający wpływ na organizm ludzki mają kąpiele miodowe. Do wody

o temperaturze 38oC dodajemy ok. 300g miodu i zanurzamy się na 20 min.

PYŁEK KWIATOWY

Co to jest?

Na pyłek kwiatowy składają się męskie komórki rozrodcze roślin nasiennych, powstające w pylnikach kwiatowych. W rodzinie pszczołej jest on głównym źródłem białka niezbędnym dla larw i młodych robotnic. Pszczoły zbieraczki przenoszą pyłek do ula w postaci obnóży (grudek, zwilżonych odrobiną nektaru lub miodu) w zagłębieniach goleni tylnych nóg zwanych koszyczkami. Następnie pszczoły ulowe odbierają pyłek od zbieraczek i ubijają go w komórkach plastra zalewając miodem. Powstaje w ten sposób pierzga, która ulega fermentacji mlekowej, co wspaniale konserwuje ten produkt.

Skład chemiczny

Najwięcej pyłek zawiera białka, potem cukrów i skrobi, nie brakuje też takich składników jak błonnik, tłuszcze, sole mineralne. Ze względu na obecność w pyłku wszystkich witamin jest on nazywany "bombą witaminową". Białko pyłku zawiera 32 aminokwasy, w tym wszystkie egzogenne. Z frakcji tłuszczowej wyizolowano od 9 do 31 kwasów tłuszczowych w zależności od gatunku rośliny. W pyłku stwierdzono również obecność takich substancji biologicznie czynnych, jak: enzymy, hormony, olejki eteryczne.

Pozyskiwanie pyłku

Obnóża pyłkowe pozyskuje się za pomocą poławiaczy pyłku. Ich zasadnicze części składowe, to:

o płytka strącająca

o siatka oddzielająca i chroniąca odebrane obnóża pyłkowe przed dostępem pszczół

o pojemnik na strącony pyłek

Pierzga natomiast jest w żmudny sposób wydłubwana z plastrów widelcem służącym do odsklepiania miodu.

Właściwości

Bogaty skład pyłku powoduje, iż jest on niezastąpioną, naturalną odżywką regenerująco-wzmacniającą. Kuracja pyłkowa wzmacnia kondycję, podnosi sprawność umysłową, a także wpływa korzystnie na odporność organizmu. Znane jest działanie lecznicze pyłku w przypadkach problemów z gruczołem krokowym, pęcherzykiem nasiennym oraz cewką moczową. Zaleca się ten produkt pszczeli dla ludzi po zawale serca, ludzi z miażdżycą, z zaburzeniami trawienia i przemiany materii, w klimakterium. Pyłek łagodzi również dolegliwości starcze, daje dobre efekty przy niedoborach wagowych, wypadaniu włosów, łamliwości paznokci oraz może służyć jako antidotum przy zatruciu niektórymi lekami syntetycznymi. Może być stosowany w leczeniu chorób alergicznych. Dziewczynom polecane są maseczki pyłkowe lub pyłkowo-miodowe.

Kuracja pyłkowa

Zaleca się, by kuracja ta trwała, co najmniej miesiąc. Zaczynij od kilku gramów (czubata łyżeczka do herbaty zawiera 8 g. suchych obnóży), stopniowo zwiększając do 30-35 g. na dobę. W kuracjach wielomiesięcznych nie przekraczaj 20 g. na dobę. Najlepiej spożywać pyłek przed śniadaniem i kolacją. Możesz mieszać go z miodem, dżemem, serem, mlekiem, sokiem owocowym, płatkami owsianymi na mleku, a następnie można mieszkankami takimi smarować pieczywo.

Dzieciom można podawać obnóża pyłkowe po ukończeniu 1 roku życia. Przepis na maseczkę: łyżeczkę obnóży pyłkowych zmieszać z niewielką ilością przegotowanej, letniej wody lub płynnego miodu, a następnie taką papkę nałożyć na 25 minut na oczyszczoną skórę twarzy.

Uwaga !

Przeciwskazaniem do stosowania obnóży jest uczulenie na ten produkt. Osoby uczulone na pyłki, np.: chorujące na katar sienny mogą śmiało stosować kurację pyłkową, ponieważ przypadłość ta nie jest równoznaczna z uczuleniem na obnóża pyłkowe, co zdarza się rzadko.

Nie zaleca się kuracji pyłkowej kobietom w pierwszym trymestrze ciąży.

[powrót na początek strony](#)

WOSK PSZCZELI

Jak powstaje wosk pszczeli?

Wosk pszczeli jest wydzieliną gruczołów woskowych znajdujących się na spodniej stronie odwłoka pszczoły. Wydzielina ta po wypłynięciu z kanalików wyprowadzających gruczołów zastyga na powierzchni oskórka pszczoły w postaci białych łuseczek, które pszczoły używają do budowy plastrów. Wosk z biegiem czasu ciemnieje, zmieniając stopniowo barwę przez żółtą do ciemnobrązowej.

Zastosowanie wosku

Wosk jest potrzebny przede wszystkim pszczelarzom do produkcji węzy. Poza tym surowca tego potrzebują różne gałęzie przemysłu, min.: farmaceutyczny, kosmetyczny, farbiarski, elektrotechniczny, włókienniczy, itd.

Wosk posiada zdolności lecznicze, dzięki karotenoidom i nienasyconym kwasom tłuszczowym. Za pomocą wosku pszczelego leczy się schorzenia skóry, zakażone rany, stany zapalne górnych dróg oddechowych. Znane jest również przeciwalergiczne działanie wosku pszczelego w pyłkowicy. W przypadku tego schorzenia zaleca się żucie kawałków plastra kilka razy dziennie na miesiąc przed spodziewanym atakiem choroby. Działanie lecznicze przypisuje się jednak ziarnom pyłku zawartym w tym produkcie. Żucie plastra miodowego wzmacnia dziąsła i zęby, co jest pomocne w leczeniu paradontozy. U starszych kobiet w przypadkach wypadania macicy stosuje się krążki woskowe zwane hysteroforami. No i wreszcie świece woskowe, które są zapewne wszystkim znane. Wydzielają one przyjemny, woskowy aromat, ujemnie jonizują powietrze, eliminują promieniowanie elektromagnetyczne wytwarzane przez urządzenia elektryczne oraz neutralizują dym papierosowy. Według radiestetów wosk pszczeli hamuje szkodliwe działanie żył wodnych.

PROPOLIS (KIT PSZCZELI)

Do czego służy pszczołom kit pszczeli?

Propolis powstaje z lepkich substancji żywicznych zbieranych przez pszczoły z pączków drzew i roślin zielnych. Kit pszczeli służy pszczołom do uszczelniania gniazda, zalepiania otworów i szpar. Właściwości bakteriobójcze propolisu sprawiły, iż owady te chętnie polerują nim komórki pszczele w celu ich dezynfekcji. Zdarza się, że pszczoły nie radzą sobie z usunięciem zażądłonego intruza np.: myszy, wtedy powlekają ciało szkodnika warstwą propolisu zabezpieczając je przed rozkładem (mumifikacja).

ZWIĄZKI ZAWARTOŚĆ (%)

Żywice 50-85
Olejki eteryczne 4-15
Woski roślinne 12-40
Garbniki 4-10
Pyłki kwiatowe 5-11
Zanieczyszczenia mechaniczne 5-20
Kwasy i alkohole organiczne, flawonoidy i terpeny
(frakcja związków biologicznie czynnych) 5-30

Zastosowanie

Propolis stosujemy w postaci maści lub nalewki, przy gorączce, w okresie poprzedzającym klimakterium, przy nadciśnieniu, gruźlicy, przy zapaleniu gruczołu krokowego, przy zapaleniu wątroby i nerek, przy bólach brzucha, w chorobie wrzodowej żołądka, przy schorzeniach skóry tj.: grzybica, rany, oparzenia, można również stosować przy schorzeniach dziąseł.

Przepis na nalewkę.

Aby otrzymać 10-30% ekstrakt należy 5-15dag propolisu rozpuścić w 0,5l 70%-owym etanolu. Ponieważ mogą być osoby uczulone na ten produkt przed kuracją należy przeprowadzić próbę uczuleniową.

[powrót na początek strony](#)

MLECZKO PSZCZELE

Jak powstaje i po co?

Mleczko pszczele jest wydzieliną gruczołów gardzielowych pszczół robotnic, mieszczących się w przedniej części głowy. Do produkcji tego surowca niezbędny jest pszczołom pyłek. Mleczkiem pszczelim karmione są larwy trutowe i pszczele w pierwszych 3-4 dniach swojego życia oraz matka pszczela w ciągu całego stadium larwalnego i podczas czerwienia.

ZWIĄZKI ZAWARTOŚĆ (%) w s.m.

Woda 66-69
Tłuszcze(kw. tłuszczowe, sterole, glicerydy, fosfolipidy) 12-15
Cukry (glukoza, fruktoza, sacharoza, ryboza,
cukry związane z białkami) 36-42
Białka (albuminy, globuliny, hormony, enzymy:
fosfataza, kwaśna, proteinaza, amylaza, choliesteraza, katalaza) 24-30
Biopierwiastki (Na, K, Mn, Al., As, Hg i inne),
witaminy (z gr. B, kw. pantotenowy, kwas foliowy, H, PP) 2-3

Jak się je pozyskuje?

Mleczko wybiera się z mateczników larw 2- lub 3-dniowych za pomocą specjalnej łyżeczki lub zasysającego urządzenia. Oczywiście najpierw wybiera się larwy pincetą. W handlu możemy spotkać mleczko liofilizowane w postaci proszku lub drażetek.

Właściwości i wartość odżywcza

Ze względu na liczne związki biologicznie aktywne (witaminy, enzymy, hormony) oraz bogactwo aminokwasów i zw. mineralnych preparaty z mlecza są doskonałą odżywką dla osób, które czeka duży wysiłek fizyczny lub psychiczny, kobietom ciężarnym, dorastającej młodzieży, kobietom w okresie klimakterium, starcom, rekonwalescentom, a także dla dzieci opóźnionych w rozwoju fizycznym. Leczenie mleczeniem takich schorzeń jak: astma bronchitowa, zapalenie stawów, miażdżyca naczyń wieńcowych i naczyń mózgu, choroby nerek i skóry dało pozytywne wyniki.

Zapobiegawczo i w lekkich schorzeniach zaleca się przyjmowanie 50 - 100 mg mlecza dziennie przez 3-4 tygodnie. Najlepsze efekty uzyskuje się przy podjęzykowym przyjmowaniu świeżego mlecza. Można również doustnie stosować mleczo z miodem lub utrwalone alkoholem etylowym. W aptekach spotyka się pastylki do ssania (Apivit, Apivit P), drażetki, kapsułki, ampułki do picia (Apistimul Urtica, Apistimul Crataegi). W sprzedaży znajdują się jeszcze: zastrzyki, czopki, maści i kremy.

Niektóre osoby mogą być uczulone na mleczo. Przy doustnym stosowaniu objawami są ból brzucha, wymioty, biegunka a przy miejscowym rumień skóry, wysypka. Nie zaleca się mlecza chorym na chorobę Addisona, ostre choroby zakaźne, alergiczne i nowotworowe.

Źródło: <http://www.mikrobiolodzy.pl>

<http://laboratoria.net/home/15606.html>

Informacje dnia: [Ekran dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekran dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekran dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy