



خرید عسل طبیعی عطارخان

چرا خرید و فروش عسل مهم شده؟

بعد از همه‌گیری کرونا و درک اینکه فعلا داروی برای اون وجود نداره، افراد تنها راهکار رو در تقویت سیستم ایمنی بدن شون دیدن. از این رو افراد سعی کردن توجه بیشتری به تغذیه و سلامتی شون داشته باشن. در این راستا، بسیاری از افراد با توجه به خواص عسل در تغذیه و سلامتی، در لیست خرید خودشون عسل طبیعی رو هم قرار دادن. از سوی دیگه، تجربه و تحقیقات نشون داده که ژل رویال و عسل در درمان کرونا می‌تونن مفید باشن.

معیار انتخاب و خرید عسل طبیعی

افراد به طور پیش‌فرض معیارهایی برای انتخاب عسل دارند. این معیارهای انتخاب از طریق مواردی مثل عطر و طعم عسل و غلظت و رنگ آن برای این افراد قابل تشخیص است.

با نیاز به افزایش تولید و فروش این نعمت طبیعی و شفاف‌بخش، برخی تولیدکنندگان به منظور افزایش سود و با دانستن معیارهای خرید مصرف‌کنندگان، اقدام به تولید عسل‌هایی با معیارهای مطلوب مصرف‌کننده نموده‌اند. باید توجه نمود که تولیدکنندگان می‌توانند به طور غیرطبیعی هر



کدام از موارد شامل رنگ، طعم، غلظت و عطر عسل را به صورت جداگانه یا ترکیبی در عسل تغییر دهند تا فروش عسل‌های خود را افزایش دهند. در این قبیل موارد، مصرف کننده ممکن است به اشتباه عسلی مصنوعی را خریداری نماید.

عسل مصنوعی چیست؟

گاهی اتفاقاتی مانند حمله آفات و یا بروز بیماریهایی در بین زنبورهای مناطق مختلف جهان، باعث می‌شود عسل طبیعی کمیاب‌تر شود. این موضوع بطور مستقیم بر خرید و فروش و نهایتاً قیمت عسل طبیعی تاثیر خواهد گذاشت. عدم وجود عسل طبیعی منجر به توسعه عسل‌های مصنوعی و ارزان‌تری خواهد شد که به طور معمول توزیع می‌شوند. گاهی اوقات افراد سودجو این عسل‌ها را حتی هم قیمت عسل طبیعی به فروش می‌رسانند.

نوعی از عسل‌های مصنوعی وجود دارند که از شربت شکر ساخته شده‌اند. فقط طعم آن‌ها ممکن است شبیه به عسل طبیعی و واقعی باشد. اما در واقع این عسل‌های مصنوعی ارزش غذایی پایینی داشته و فاقد مواد مقوی و مغذی هستند.

عسل‌های مصنوعی دیگری نیز وجود دارند که فرآیند تهیه آن‌ها غیراستاندارد است و در گرمای شدید و غیرمعمول فرآوری می‌گردند. درجه حرارت بالا باعث از بین رفتن مواد مغذی موجود خواهد شد. پس از قرار دادن این عسل‌ها در گرمای غیراستاندارد، آن‌ها را با آب رقیق می‌کنند. این فرآورده رقیق شده سپس با دکستروز، ملاس و شربت ذرتی که فروکتوز بالایی دارد، شیرین می‌شود تا بیشتر شبیه عسل طبیعی شود.



اشتباه مهلك زنبورداران ناآگاه

با توجه به ماهیت فیزیکی و غلظت طبیعی عسل، برخی از زنبورداران برای سهولت و تسریع کار خود در مراحل مختلف تولید عسل، به آن حرارت می‌دهند. شاید این موضوع تفاوت محسوسی در عطر و طعم عسل نداشته باشد، اما متأسفانه موجب افت شدید کیفیت محصول نهایی به لحاظ ارزش غذایی می‌گردد. در این حالت شما عسل را از زنبوردار خریده‌اید اما ارزش غذایی آن ... در اینجا بهتر است یک تجربه پندآموز شخصی را به اشتراک بگذاریم. مدت‌ها قبل برای خرید عسل به سراغ یکی از کهنه‌کارترین زنبورداران در یکی از مناطق تولید عسل رفتیم. عسل خریداری شده از جبه‌های مختلف در یکی از آزمایشگاه‌های تهران مورد بررسی قرار گرفت و نتیجه به شدت ما را متعجب کرد: عسل طبیعی نبود!

ابتدا به جواب آزمایشگاه شک کردیم، زیرا می‌دانستیم آن زنبوردار از مواد مصنوعی در تولید عسل استفاده نمی‌کند. وقتی با کارشناس صحبت کردیم، او برای ما توضیح داد که استفاده از حرارت بسیار بالا در فرآیند تولید عسل موجب شده است تا عسل ماهیتی مصنوعی پیدا کند. این نتیجه واقعا برای ما عجیب ولی بسیار آموزنده بود!

در نهایت ما برگه آزمایش را به زنبوردار عرضه نمودیم و توضیح دادیم که حرارت چه بر سر کیفیت عسل خواهد آورد!



راه حل نهایی در خرید مطمئن عسل

تنها راه حل علمی که در اینجا به افراد کمک می‌نماید تا بتوانند انتخاب صحیحی در خرید مرغوبترین عسل‌های طبیعی از یک فروشگاه تخصصی عسل داشته باشند، بهره‌گیری از نتایج آزمایش عسل در آزمایشگاه‌های مواد غذایی است. این آزمایش‌ها با جزئیات و دقت بالا مقادیر مهمترین پارامترهای موجود در عسل را مشخص نموده و حتی نتایجی را از کیفیت تولید عسل به دست می‌دهند.

سفارش و خرید انواع عسل طبیعی اصل در شهرهای بزرگ و صنعتی نظیر تهران و اصفهان قدری مشکل است. زیرا در این قبیل شهرها، انبوهی از عسل‌های صنعتی و پاستوریزه در فروشگاه‌ها ارائه می‌شود و دسترسی به عسل خام و ارگانیک به همراه برگه آزمایش دشوار است.