Автор: Администратор
19.11.2010 06:39



Мед, собранный с золотисто-желтых язычковых цветков основного масленичного растения - подсолнечника **обладает исключительными лечебными свойствами** и питательной ценностью.
В некоторых источниках описывающих ценность мёда, пишется, что подсолнечный мёд не уступает другим медам по питательным и лечебным свойствам.

Справедливости ради, нужно отметить, что **подсолнечный мёд не только не уступает другим медам, а превосходит их по лечебным свойствам.**

В школах Японии, а с 2003 года и в школах Китая, мёд введён в **обязательный рацион школьников** в количестве 50 гр в день. Значительную долю мёда, поставляемого в школы Японии, составляет подсолнечный мёд!
Основную долю закупаемого мёда Европой в России составляет подсолнечный мёд.
США и Канада с переходом на гибридные сорта подсолнечника практически лишились подсолнечного мёда и сегодня в больших количествах начали делать закупки этого ценного мёда в России.

Семена подсолнечника **культивируют только в южных районах**, где много солнца и благоприятный климат для этой культуры, естественно эти районы

являются и производителями подсолнечного мёда.

По логике подсолнечный мёд в этих районах должен быть в каждом супермаркете. Но зайдите в любой магазин или крупный супермаркет Ростова-на-Дону, Краснодара, Ставрополя и Вы не найдёте на полках подсолнечного мёда. На полках присутствует мёд "Горный" "Липовый" "Алтайский" и много другого, только **подсолнечного мёда НЕТ!**

Есть две причины, по которым отсутствует подсолнечный мёд в торговых сетях.

1. **Подсолнечный мёд** содержит очень мало сахарозы и поэтому быстро

кристаллизуется. В жидком состоянии подсолнечный мёд находится не более 20 суток. После кристаллизации мёд напоминает топлёное масло и для того, чтобы его разлить в потребительскую тару, его необходимо нагреть до температуры 40 градусов. Даже при этой температуре происходит полная дезактивация витаминов, находящихся в мёде, при температуре 50 градусов мёд теряет свой аромат и бактерицидные свойства, при температуре 60 градусов разрушаются ферменты, а при температуре 80 градусов разрушаются сахара и образуется оксиметилфурфурол. Оптимальной температурой хранения мёда является температура от +5 до + 10 градусов по Цельсию, но не выше +20 и не ниже -20 градусов Цельсия. Чем выше лечебные качества мёда, тем быстрее он кристаллизуется. Если пчёлам скармливать сахарный сироп, то в результате получится мед, не содержащий полезных веществ и который не будет вообще кристаллизоваться. Многие ошибочно считают, что мёд быстро кристаллизуется из-за того, что пчеловоды скармливают пчёлам сахарный сироп, на самом деле всё происходит с точность до наоборот.

Мед, произведённый пчёлами из сахарного сиропа, не кристаллизуется вообще и годами находится в жидком состоянии.

При добавлении сахара в мёд, полученная смесь быстро закисает.

Признаком настоящего лечебного мёда является его кристаллизация.

Из всего выше написанного можно сделать вывод, расфасовать подсолнечный мёд можно только вручную, что несёт за собою большие материальные издержки для фирм, занимающиеся расфасовкой мёда. Фирмы, дорожащие своей репутацией, не нагревают мёд для розлива в потребительскую тару.

2. Причиной номер два, можно назвать более высокую закупочную цену, которые дают иностранные фирмы за подсолнечный мёд. На внутреннем рынке России, оптовая закупочная цена на подсолнечный мёд самая низкая, поэтому, гораздо выгоднее

подсолнечный мёд просто перепродать на экспорт.

Химический состав подсолнечного мёда

Для сравнения приведу химический состав подсолнечного мёда к липовому. Многие считают, что липовый мёд самый лучший и обладает более высокими характеристиками. Это так, но только не по отношению к подсолнечному мёду.

Наименование показателя	**Липовый мед**	**Подсолнечный мед**	**ГОСТ 19792***
Массовая доля воды, %, не более	20,0	**18,0**	21,0

Массовая доля редуцирующих сахаров , %, не менее

80,0

87,0

82,0

Массовая доля сахарозы 1), %, не более

7,0

3,0

6,0

Диастазное число ,ед. Готе, не менее

11,0

15,0

7,0

Концентрация водородных ионов (pH) водного раствора меда массовой долей 10 %

4,2 – 6,9

3,0 – 4,0

Отсутствует

Общая кислотность, см 3, не более

0,5-2,5

1,0-3,0

4,0

Аминокислоты

Аланин

2,0

3,4

Валин

2,7

1,8

Лейцин

0,5

0,8

Пролин

3,1

3,4

Гистидин+серин

0,6

следы

Треонин

62,0

71,0

Глутаминовая кислота

1,4

5,2

Лизин

0,3

0,3

Метионин

10,4

3,7

Фенилаланин

3,8

2,4

Глутамин

0,2

0,1

Из приведённого сравнительно анализа липового и подсолнечного мёда видно, что

подсолнечный мёд превосходит по многим характеристикам липовый мёд и уступает липовому мёду по единичным показателям. Становится понятным, почему этим мёдом интересуются зарубежные оптовые покупатели и закупают его в больших количествах.

Лечение подсолнечным мёдом.

При простуде и гриппе:
Подсолнечный мёд из расчёта 100 гр. мёда смешать с соком одного или половины лимона, принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день.

В качестве отхаркивающего средства:
Приготовить настой из расчёта. 6 г. листьев подорожника залить стаканом воды и кипятить в течении 10 мин, настой охладить до +20 градусов Цельсия и смешать с 30 гр. подсолнечного меда. Принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день.

При заболеваниях легких:
Взять по 200 мл. стакану сока моркови, свеклы, хрена смешать с 30 мл. водки, добавить 200 мл. стакан подсолнечного мёда, добавить сок 2 лимонов и всё смешивать в эмалированной посуде в течении 30 мин при температуре 25-30 градусов Цельсия. Принимать по 1 ст. ложке за 20-30 минут перед каждым приёмом пищи.

Средство от кашля:
Взять крупную редьку, тщательно вымыть. Снять ножом верхнюю часть и сделать углубление с расчётом, чтобы в него вошло 2 столовых ложки мёда. Установить редьку в вертикальном положении, используя какой либо сосуд для подставки, накрыть плотной бумагой и настаивать в течении 3-4 часов. Принимать взрослым и детям по 1 ст. ложки 3 раза в день за 20-30 минут перед приёмом пищи.

Острый насморк:
Приготовить 30% раствора мёда в соке красной свеклы. 5-6 капель в каждую ноздрю 4-5 раз в день. Применять при насморке у детей, вызванного аденоидами. Капли не избавят ребёнка от аденоидов, но значительно улучшат носовое дыхание до оперативного вмешательства, так как прекращают выделение слизи из носа.

Для укрепления и улучшения роста волос:
Натереть на тёрке лук, на 4 части кашицы лука добавить 1 часть подсолнечного мёда, втереть эту смесь в корни волос, через 30 минут смыть теплой водой. Если волосы сухие, добавить немного оливкового масла и втирать за час до мытья волос. На это время надевать резиновую шапочку для купания.

Спастические запоры:
Смешать 1 часть мёда с двумя частями мякоти тыквы или тыквенной кашей. Употреблять 3-4 ложки медовой смеси с тыквой 4-5 раз в день.

Для усиления опорожнительной функции можно использовать следующую смесь: 400 гр. кураги, 400 гр. чернослива без косточек и одну пачку александрийского листа пропустить через мясорубку. К этой массе добавить 200 гр. подогретого до 30 градусов Цельсия подсолнечного мёда и тщательно перемешать. Принимать п одной чайной ложке утром натощак до еды или через час после ужина. Перед употреблением проконсультироваться у врача.

Воспаление зева, ротоглотки, гортани, трахеи при заболевании ушей и для профилактики ренгеноэпителиитов для больных, получающих лучевое лечение:
Сок алоэ с подсолнечным мёдом. Способ приготовления: Срезанные нижние части листьев столетника (так называют в народе алоэ древовидное) тщательно моют и нарезают пластинами толщиной 0,5 см. Затем из нарезанных пластин алоэ, при помощи соковыжималки получают сок алоэ и смешиваю его с подогретым до 30 градусов по Цельсию подсолнечным мёдом из расчёта на 1 часть мёда 5 частей сока алоэ. Принимают свежую смесь 3 раза в день по чайной ложке за 20 минут перед едой. Курс 2-3 месяца.