

در این که عسل ماده‌ای مقوی، انرژی‌زا و شفا بخش است شکی نیست. اما همیشه این شایبه در میان مردم وجود دارد که ویژگی‌های عسل طبیعی چیست؟ در این گزارش نحوه شناسایی عسل طبیعی و اصل از عسل قاچاقی مورد بحث قرار گرفته است.

## تجربیات شما

سوالات و ایده های خود را برای ما ارسال کنید

۰۹۰۳۳۳۳۷۰۱ ۲۰۰۹۹۹

### تولید عسل طبیعی در ایران بسیار نادر است

م-ن زنبور دار می گوید: تولید عسل به شیوه طبیعی در ایران که در آن زنبور صفا با گرده گل تغذیه شده باشد اگر نگوییم محال، بسیار نادر است زیرا برای به دست آوردن چنین عسلی زنبور دار باید مدام در حال کوچ باشد ضمن آن که استفاده از شکر و شربت در شرایط و زمان های در ست و به میزان مناسب ایرادی ندارد. مثلا اکثرا زنبور داران ناگزیرند در فصل تخم ریزی و افزایش جمعیت از شربت استفاده کنند، اما اینکه عده ای سودجو برای برداشت هر چه بیشتر عسل مدام زنبور ها را با شکر تغذیه کنند کیفیت عسل را بسیار پایین می آورد که باعث بالا رفتن سا کاروز عسل می شود و باز مایش به راحتی مشخص می گردد. سارا خانه دار خرید عسل مرغوب و اصلی را فقط از فروشنده و یا زنبور دار آشنا و با انصاف پیشنهاد می کند.

### قیمت بالا دلیل کیفیت عسل نیست

رضا متصدی فروشگاه عسل می گوید: قیمت بالا دلیلی بر با کیفیت بودن عسل نیست، رنج قیمت انواع عسل به طور تقریبی بین ۲۲ تا ۱۱۰ هزار تومان است. همچنین ممکن است کسی از این قیمت پایین تر هم فروشد، دلیل آن هم می تواند داشتن کندوهای بسیار و برداشت بسیار خوب محصولش باشد.

### سرنوشت مهم یک اختراع

آقای سعیدی می گوید: چندی قبل در اخبار خواندم بودم جوان دانش آموز یک کیت برای تشخیص عسل اصلی اختراع کرده بودند که به راحتی می شد با این کیت آنریم های مهمی که فقط در عسل طبیعی وجود دارد را اندازه گیری کر دو نیازی به آزمایشگاه و صرف وقت نبود. اما منی دانم این اختراع آن ها به تولید انبوه رسید یا نه؟ کاش مسئولان از این دست نوآوری ها حمایت کنند.

### راه های کلی تشخیص عسل اصلی

پیدا کردن تجربه از مصرف مداوم یک نوع عسل اگر شما به طور مداوم از یک نوع عسل مثلا عسل گون استفاده کنید در شناخت طعم، بو، رنگ و غلظت آن مهارت پیدا می کنید و می توانید عسل خریداری شده حال حاضر تان را به راحتی با عسلی که در شش ماه قبل خریداری کرده بودید مقایسه کنید.

### عسل خوب، شکر ک می زند!

مهندس جلاییز نیاتولید کننده و زنبور دار در مورد شکر ک زدن عسل می گوید بر خلاف باور اکثر افراد عسلی که رس کند یا به اصطلاح عامیانه شکر ک بزند عسل خوبی است! او می گوید دلیل رس بستن عسل طبیعی این است که عسل از قندهای مختلفی با چگالی های متفاوت از گیاهان گوناگون تولید می شود. عباس زاده می گوید: رس کردن عسل در پاییز و زمستان دلیل بر مرغوبیت آن است. ایشان تاکید می کند باز هم نمی توان به صورت صد در صد گفت تمام عسل هایی که رس می کنند مرغوبند اما چیزی در حدود ۶۰ تا ۷۰ درصد عسل هایی که رس می کنند، مرغوب هستند. او همچنین ادامه می دهد زمان رس کردن گونه های مختلف عسل هم متفاوت است مثلا عسل خارشتری زیر دو ماه رس کرده و عسل گون بالای شش ماه.

چرا تمام عسل هایی که در فروشگاه های بینیم زال و شفاف است؟ زیرا به علت وجود این باور غلط در بین مردم که عسل خوب شکر ک نمی زند فروشنده گان و تولید کنندگان به عسل حرارت می دهند این حرارت ضمن آنکه باعث می شود عسل شکر ک نزد و یا شکر ک زدش به تعویق بیفتد، کیفیت آن را نیز پایین می آورد. همچنین در فروشگاه ها، فروشنده ها موظفند به خاطر رعایت مسائل بهداشتی عسل را به صورت خام فروزنند بلکه حتماً آن را صاف کنند. فرآیند صاف کردن نیز با دادن مقدار معینی گرم همراه است که اگر چه کیفیت را مقداری پایین آورد و زمان رس دهی را به تعویق می اندازد اما از لحاظ بهداشتی مطمئن تر است.

### آزمایشگاه

دادن نمونه عسل به آزمایشگاه جهت بررسی خلوص آن یکی از مطمئن ترین راه ها برای شناخت عسل اصلی از عسل تقلبی است که البته آن هم مشکلاتی دارد. از جمله آن ها گران بودن هزینه آزمایش و لیست نبودن میزان سا کاروز انواع مختلف عسل است. رضاییان کار شناس علوم آزمایشگاهی در مورد آزمایش عسل می گوید: این آزمایش برای کسی که می خواهد یک شیشه عسل بخرد مقرون به صرفه نیست زیرا این هزینه در آن آزمایشگاه های مختلف بین ۳۵ تا ۸۰ هزار تومان است و بیشتر تولید کننده ها و فروشنده ها از آن استفاده می کنند. وی درباره فاکتور های مورد اندازه گیری در این آزمایش می گوید: در آزمایش عسل، در صد سا کاروز اندازه گیری می شود که حد استاندارد آن در ایران کمتر از ۵ درصد است.

فاکتور بعدی که مورد اندازه گیری قرار می گیرد hmf یا هیدرو کسی متیل فورفورال است. در عسل هایی که دست نخورده باشند مقدار آن بر عد ۱۰ است ولی اگر عسل حرارت دیده باشد یا دستکاری شده و یا مانده باشد این عدد بالاتر می رود اما تا میزان عدد ۴۰ قابل قبول است. یک فروشنده و تولید کننده عسل در مورد اشکالات آزمایش می گوید: آزمایش در بحث کیفیت مشکل است زیرا عسل استوقدوس که سا کاروز آن ۸ مشخص شده و نتیجه آزمایش آن را رد می کند از عسل خارش را میزان سا کاروز ۲ که مورد قبول آزمایشگاه قرار گرفته است به لحاظ کیفیتی بهتر است. مهندس رضاییان ضمن تایید این مطلب می گوید: در کد کس استاندارد اروپا، گیاهان به صورت لیست در آمده و در مورد برخی گیاهان تا عدد ۱۰ هم مورد قبول است ولی در ایران چنین لیستی وجود ندارد و عسل هر گونه گیاهی تا عدد ۵ مورد قبول است.

### اکثروش های تشخیص عسل، مزخرف است

آقای عباس زاده زنبور دار و فروشنده عسل می گوید تمام این موارد خرافات است! شناخت عسل مرغوب و اصلی آن قدر پیچیده است که تنها از عهده زنبور داری با سابقه پنج سال فعالیت بر خواهد آمد. اومی گوید تنوع عسل بسیار بالاست و هر عسلی شرایط خاص خود را دارد و نمی توان یک قانون کلی را به همه انواع آن تعمیم داد. عباس زاده در مورد برخی از راه های تشخیص نادر ست این گونه می گوید: عطر و طعم، دلیل بر خوبی یا بدی عسل نیست زیرا ممکن است برخی از اسانس استفاده کنند. همچنین در مورد غلظت عسل نمی توان گفت عسل هایی که غلیظند مرغوب و عسل های رقیق تقلبی می باشند. زیرا به عنوان مثال: عسل مر کبات بسیار شل و عسل استوقدوس بسیار غلیظ است. در مورد رنگ نیز این باور غلط وجود دارد که عسل های تیره تر عسل های خوبی هستند در حالی که هر عسل با توجه به نوع گل آن رنگ متفاوتی دارد. عسل مر کبات و گون زرد کم رنگ هستند، عسل آویشن رو به قرمز می رود، عسل کنار تقریباً قرمز رنگ است و عسل زرشک و عناب هم کاملاً تیره هستند. فروشنده کلی و جزئی عسل می گوید بخاطر وجود این باور غلط در نزد مردم، برخی از فروشنده ها عسل ها را حرارت می دهند، زیرا رنگ تمامی عسل ها با حرارت دیدن تیره می شود اما خاصیت آنها به خاطر دمای بالا صفر می گردد. او همچنین در باره این نظر که اگر عسل در آب به سرعت حل شد تقلبی است، می گوید اگر سه عسل مر کبات، گون، زرشک و عناب با بالاترین کیفیت را در شرایط یکسان داخل لیوان بریزیم، عسل مر کبات به دلیل وجود در صد بالای رطوبت در خود به سرعت حل می شود و عسل گون به علت داشتن غلظت بالا و چسبندگی بیشتر کف ظرف جمع می شود و به ساعت بیشتری برای حل شدن نیاز دارد در حالی که عسل زرشک و عناب از نظر سرعت حل شدن در آب، بین این دو قرار می گیرد. پس این راه معیار درستی برای شناخت عسل نیست. عده ای نیز مدعی هستند که نور از عسل های تقلبی عبور می کند اما این مورد نیز راه درستی نیست زیرا نور از عسل مر کبات با بالاترین کیفیت نیز عبور می کند.

### انواع عسل را بشناسید

دسته اول شهدی است که توسط زنبور ها از وی گل جامع آوری شده است. دسته دوم زنبور ها توسط شکر و شربت تغذیه می شوند علاوه بر اینکه از گیاهان نیز استفاده می کنند. دسته سوم عسل هایی است که کاملاً تقلبی بوده و بدون دخالت زنبور توسط مواد گلوکزی بر روی شیره برخی گیاهان به دست می آید. این نوع عسل ها به راحتی با آزمایش مشخص می شوند. همچنین مزه آن ها کاملاً نباتی است و اگر شکر ک بزنند شکر ک هایشان ملایم نیست و آب نباتی ماندند است.

آیا عسل به دست آمده از کندو هایی که زنبور هایشان توسط شکر تغذیه شده اند عسل خوبی است؟ رضا عباس زاده می گوید: حتما همین طور است! از نظر کیفی و طعم و مزه پایین تر می آید اما باز هم به خاطر وجود زنبور و اضافه کردن آنریم ها توسط او، مفید است. زنبور دار تولید کننده عسل ادامه می دهد هر طور که بعضی متقلبان بخواهند عسل را به شیوه صنعتی تولید کنند و بهترین دستگاه ها را از خارج کشور وارد کنند باز هم نمی توانند کاریک زنبور عسل با جثه کوچک و عمر کوتاهش را انجام دهند. او معتقد است در ایران بیش از ۹۰ درصد زنبور داران از شربت و شکر استفاده می کنند ولی اینکه به چه میزان از این روش استفاده کنند و چه موقع بر داشت کنند، در کیفیت نهایی عسل موثر است. مسلماً از لحاظ کیفیتی عسلی که زنبور هایش با ۲۰ درصد شکر تغذیه شده اند بهتر از عسل هایی است که زنبور هایش با ۴۰ تا ۶۰ درصد شکر استفاده کرده اند. اومی گوید سه ماه از سال هر چه زنبور ها شکر بد هیم عسل تولید نمی کنند بلکه تنها جمعیت شان افزایش پیدا می کند.

زمانی که تصمیم گرفتیم تشخیص عسل اصلی از تقلبی را سوژه گزارش خود قرار دهیم، تصور می کردم کار ساده ای در پیش روست. اما بعد از پرس و جوی میدانی از زنبور داران و عسل فروشان متوجه شدیم، قدم به بازار ای گذارده ام که متأسفانه به دلیل وجود برخی افراد سود جو، راه های تشخیص برای مصرف کننده بسیار محدود است. امروز با ما همراه شوید تا با برخی نکات در زمینه خرید عسل آشنا شوید که شاید متعجبتان کند.

حتمادریانید که عسل جزو خوراکی های گرانیقیمت است!

### راه های عجیب تشخیص عسل مرغوب

در ابتدای امر کمی نت گردی می کنیم. در اینترنت چندین راه مختلف برای شناسایی عسل اصلی معرفی شده است که هر کدام به نوبه خود جالب است. مثلاً گفته شده عسل را در لیوان آبی بریزید اگر سریع حل شدن نشانه تقلبی بودن آن است. و یا اگر نور از عسل عبور نکند نشانه مرغوبیت آن است. بعضی دیگر هم بر طعم، مزه، رنگ و بوی آن تاکید می کنند. ریختن عسل بر خاک یا روزنامه و جمع شدن یا روان شدن آن راه دیگری است که برای شناخت عسل خوب عنوان شده است. برخی دیگر نیز آتش زدن عسل را جهت آزمایش مرغوبیت آن پیشنهاد می کنند.

بخار های شیر داغی که در ظرفی ریخته ام تا نرم شود به هوا بر خاسته، دخترم سر ماخورد و همچنان سرفه می کند. صدای مادر در گوش زنگ می خورد که این قدر به چه داروی شیمیایی نده اد او ای سرفه عسله. ظرف عسل را از کابینت بیرون می آورم تا شیر عسل در ست کنم اما از دیدن آن تعجب می کنم زیرا عسل کاملاً کدر و مانند روغن جامد سفت شده است. در صورتی که دو ماه پیش که تازه آن را خریده بودیم، کاملاً زال و صاف و خوش رنگ بود. در دلم می گویم دلت خوش است مادر! عسل های این دوره که مثل عسل های زمان شما نیست، معلوم نیست چه خریده ایم که به این شکل در آمده و بعد هم برای استفاده دچار مزه دید می شوم. در همین افکار هستم که یادم می آید همین شیشه کوچک را ۵۰ هزار تومان پول داده ایم. اینجا ست که شاخک های خبرنگاریم فعال شده و سوژه امروز دخل و خرج شکل می گیرد. چگونه عسلی مرغوب خریداری کنیم که ضمن بهره برداری از خواص بسیار آن، پول های نا زنین نیز به هدر نرود زیرا

**ویزای کانادا** **محمدرزاده** **۰۵۱-۳۱۴۱۶**  
**مالزی** **کاشان** **آدرس جدید: وکیل آباد، بین ۸ و ۱۰ پلاک ۷۴**

**آرام سیر شعبان** **نقد و اقساط**  
**زمینی هوایی**  
**نجف کر بلا**  
روز و هفتهای عراق  
در ایام سال  
**ویزای فوری عراق** زیر نظر سازمان حج  
**۰۹۱۵۱۱۶۳۹۶-۳۸۵۵۰۳۶۰**  
امام رضا ۴۲ میدان ۱۵ خرداد (ضد)  
شعبان شریف و شرک دیگری ندارد

**اقساط دلخواه** **نازلترین قیمت**  
**کیش**  
**مالزی** **تایلند** **دبی** **ترکیه** **گرجستان**  
**۳۶۰۹۹۹۳۴** **فلامینگو**

**کیش** **ترکیه** **دبی**  
**ایرسا** **۳۷۶۱۴۸۸۴**

**روسیه** **مسکو** **سنت پترزبورگ**  
**تکردون** **۳۸۴۱۱۰۰۰**  
**www.GardoonTravel.com** **GardoonTravel** **@GardoonTravel**

**ATIT** **Tour & Travel Agency**  
**مشهد کوالالامپور مشهد**  
**مشهد بانکوک مشهد**  
**۳۸۴۳۱۹۱۹** **۳۸۶۸۹۲۴۶** **۳۸۸۰۸**  
**۲۵ سال تجربه و خدمت**  
**۳۸۴۳۱۹۱۹** **۳۸۶۸۹۲۴۶** **۳۸۸۰۸**  
**www.atitravel.com**

**کیش** **عشق آباد** **گرواسی** **تایلند** **مالزی** **کانادا**

**تور گروهی** **گلاب گیری کاشان**  
**۰۵۱۳۱۴۰۶** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**هنگ کنگ و ماکائو ویژه نمایشگاه مد و لباس ۱۹ تیر**  
**چک** **اتریش** **مجارستان** **اسلواکی** **لهستان**  
**مسکو** **سنت پترزبورگ (ویژه شبهای سفید)**  
**بلغارستان** **صربستان** **مجارستان**

**دبی** **تایلند** **مالزی** **ترکیه** **هند**  
**۰۵۱-۳۱۴۰۶**  
**تشریفات پرواز** **۰۵۱-۳۱۴۰۶** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**کیش** **دبی** **گرجستان**  
**باز سیر** **۳۱۸۱۰** **اقساط دلخواه**

**پارمیس** **کیش**  
**۳۸۴۲۰۴۲۰** **۳۸۴۲۰۴۲۰**  
**نماینده انحصار هتل** **WWW.PARMIS724.IR**

**چین** **گوانگجو** **ویزا+بلیط**  
**۳۶۰۶۶۱۰۹** **۰۹۱۵ ۷۲۷ ۵۸۷۰**

**تور کیش و قشم تبریز**  
**کاشان، همدان، اصفهان، شیراز، سرعین**  
**۳۸۵۵۲۶۶۶** **۰۹۱۵۵۱۸ ۳۴۱۱** **۰۹۱۵۵۱۸ ۳۴۱۱**

**تور گروهی** **هنگ کنگ و ماکائو ویژه نمایشگاه مد و لباس ۱۹ تیر**  
**چک** **اتریش** **مجارستان** **اسلواکی** **لهستان**  
**مسکو** **سنت پترزبورگ (ویژه شبهای سفید)**  
**بلغارستان** **صربستان** **مجارستان**

**دبی** **تایلند** **مالزی** **ترکیه** **هند**  
**۰۵۱-۳۱۴۰۶**  
**تشریفات پرواز** **۰۵۱-۳۱۴۰۶** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**دبی** **تایلند** **مالزی** **ترکیه** **هند**  
**۰۵۱-۳۱۴۰۶**  
**تشریفات پرواز** **۰۵۱-۳۱۴۰۶** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**پارمیس** **کیش**  
**۳۸۴۲۰۴۲۰** **۳۸۴۲۰۴۲۰**  
**نماینده انحصار هتل** **WWW.PARMIS724.IR**

**پارمیس** **کیش**  
**۳۸۴۲۰۴۲۰** **۳۸۴۲۰۴۲۰**  
**نماینده انحصار هتل** **WWW.PARMIS724.IR**

**تقسیم از مشهد** **ایمان** **۳۸۴۶۶۰۰۰** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**دبی** **۳۸۴۶۶۰۰۰** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**قشم** **کیش** **تایلند** **دبی** **۳۸۵۱۱۹۷۵**

**استان بول** **۳۷۲۹۲** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**

**تور پاریس** **۱۵ روزه** **۳۷۶۶۳۰۸۰** **۰۹۱۵۰۰۱۰۱۴** **۰۹۳۸۰۸۴۶۰۰۸**