

دراسة التركيب الفيزيائي والكيميائي لبعض أنواع العسل السوري

د.م عبد الله حاطوم سوريا - اللاذقية
وزارة الزراعة والاصلاح الزراعي - التأهيل والتدريب

ملخص

إن معرفتنا بتركيب العسل تتيح لنا استخدامه بصورة مثالية كبيرة في الغذاء والاستطباب . وفي دراستنا هذه نهدف إلى معرفة التركيب الفيزيائي والكيميائي للعسل السوري . وكذلك تبلوره مع مرور الزمن والتركيب العنصري لهذه الأنواع .

نتيجة الدراسة تبين لنا أن أنواع العسل المدروسة كلها تبلورت مع مرور الزمن فعسل الحمضيات يتبلور على صورة كتلة واحدة ببلورات كبيرة بعد مضي ٤-٣ أشهر .

أما العسل الصيفي ١/ فقد تبلور بعد ٣-٢ أشهر على شكل بلورات متوسطة القطر .

والعسل الصيفي ٢/ تبلور بعد ٤-٥ أشهر على شكل بلورات ناعمة .

والعسل الخريفي الجبلي تبلور بعد ١٥-٢٠ يوم على شكل بلورات ناعمة جدا .

أظهرت نتائج التحليل الكيميائي للعينات المدروسة أن نسبة السكريات الأحادية في حدود ٧٦-٧٣٪ والسكريات الثنائية بحدود ٢٪ . وكانت نسبة الرطوبة تتراوح بين ١٧-٢١٪ ويرجع ذلك حسب نوع العسل .

محتوى العسل المدروس من المعادن كان متفاوتاً وذلك تبعاً لنوعه . فعسل الحمضيات غني بالفوسفور والكالسيوم والعسل الصيفي ١/ غني بالبوتاسيوم والنحاس . أما العسل الصيفي ٢/ فهو غني بمعدن الحديد ، النحاس ، والزنك ، البوتاسيوم ، الصوديوم . والعسل الخريفي الجبلي غني بالكالسيوم والفوسفور والحديد والزنك والبوتاسيوم .

نظراً للتنوع الكبير في محتوى العسل السوري من الزيوت العطرية والمعادن والتركيب الكيميائي الجيد يسمح لنا باستخدامه غذائياً وطبياً بشكل ممتاز