



## Ehető-e a közel ötvenéves méz?

Egy szászországi (Ebersbach-Neugersdorf) élelmiszerbolt 1936-tól 2005-ig üzemelt, eleinte családi vállalkozásként. Az utolsó családtag 2005-ös halálával a bolt megszűnt. A családi ház új tulajdonosai a bolt raktárkészletében több száz, 27-45 évvel ezelőtti mézzel teli mézesüveget találtak. A mézeket kutatásra ajánlották fel. A Neuendorfi Méhkutató Intézet kapva kapott az alkalmon, és górcső alá vette a Meissen-i Népi Méhészeti üzemből kiserelt mézeket.

A mézek nagy része Kelet-Németországból származott, de a minták között voltak dél-, és közép-amerikai mézek is. A 250 grammos üvegek tartalmát külső tulajdonságok, minőségi jellegzetességeik, botanikai és földrajzi származásuk, nyúlos költésrothadás spóráinak megléte alapján elemezték.

Majd minden méz feketés barna színű volt, sűrű, folyékony, az alján kristályokkal.

A barna szín és a többnyire folyékony állag a mézben található különböző anyagok hosszú idő alatt végbemenő reakciójának következménye. A Maillard-reakció - ez az aminosavak és a fehérék cukrokkal való vegyi reakciója - és a fruktóz karamelizációja vezet a méz barnulásához. Ez az ízét is jelentősen megváltoztatja. Míg néhány méz illata és íze állott volt, addig mások kifejezetten élvezhetőek maradtak. A minőségi paraméterek közül megvizsgálták a HMF (Hydroxímethylfurfural) tartalmát, az elektromos vezetőképességet, mely alapján megállapítható, hogy mézharmatról, vagy növényi nektárból származó mézről van-e szó.

Ahogy az megelőlegezhető volt, a HMF tartalom igen magas volt (192-912 mg/kg). (A német mézrendelet 40 mg/kg-ot enged meg) A legmagasabb HMF tartalmú mézek trópusi eredetűek voltak. Meglepő eredménye a vizsgálatnak, hogy a nyolcvanas évekből származó mézekben szinte kivétel nélkül még diasztáz-enzim maradéktevékenység is mérhető volt (1,9-6,7). A forgalmazható méznek legalább 8-nak kell lennie.

A tizenegy vizsgált minta közül 5-ben kimutatható volt az amerikai költésrothadás spórája, mely hosszú évtizedek után is képes aktivizálódni.

A vizsgálat megerősíti a méhészek számára azt az ajánlást, miszerint, régi mézet - a megnövekedett HMF tartalom, és a nyúlós költésrothadás spóráinak megléte miatt - ne adjanak vissza a méheknek, illetve ne forgalmazzanak. A megnövekedett HMF tartalom egybéként az embernél fokozottan rákkeltő hatású lehet.

## **Ehető-e a közel ötvenéves méz?**

Közzétéve itt: [magyarmezogazdasag.hu](https://magyarmezogazdasag.hu) az Agrárhírportál (<https://magyarmezogazdasag.hu>)

---

Arról, hogy miként tároljuk helyesen a mézet az alábbi cikkben olvashat: [katt ide.](#) [1]

**Szerző:** Hevesi Mihály

**Közzététel ideje:** 2017. 08. 21., hétfő, 15:34

**A forrás webcíme:** <https://magyarmezogazdasag.hu/2017/08/21/eheto-e-kozel-otveneves-mez>