

Pčelinji med, dr sci Milanka Ersku Biljić, dr med Aleksandar Biljić Erski, Beograd 2008.

Sadržaj vlage u medu praktično predstavlja najvažniji parametar kvaliteta, pošto utiče na dužinu vremena sladištenja kao i na kvalitet proizvoda. Čak iako postoji mogućnost da se vlaga ukloni posle ekstrakcije, treba samo kompletno zreo med prikupljati odnosno, kada samo saće sadrži više od 75 % pokrivenih ćelija meda. Da bi se postigli takvi rezultati pre samog kraja pritanja nektara društvo mora da ima dovoljno dodatog prostora za skladištenje prispelog i sazrelog meda. Kada prosečna atmosferska vlažnost nije mnogo iznad 60 % može se očekivati da sadržaj vlage u medu bude ispod 18 %. U više vlažnim klimatima, čak i zatvorene ćelije meda sadrže više od 24 %, čak i 28 % vlage (Krell i Crane 1990). Saće koje sadrži svež nektar nikad ne treba da se prikuplja, zato što može da razblaži i pokvari čitavu žetvu, izuzev ako svrha sakupljanja meda nije pravljenje piva.

Redukcija sadržaja vlage nakon prikupljanja meda može se postići ostavljanjem saća u toplim prostorijama na oko 30 stepeni Celzijusa, sa cirkulisanjem toplog vazduha preko njega.

U relativno hladnim klimatima cirkulacija vazduha zagrejanog na 35 stepeni Celzijusa može smanjiti sadržaj vlage u otvorenim ćelijama meda za 1 - 3 %. Ovo je ekonomski najisplativija i najlakša kontrola vlage meda posle njegovog prikupljanja. Relativnu vlažnost vazduha treba obavezno kontrolisati tako da ona iznosi 35 %. Ako je ona veća od 60 %, vlagu iz vazduha treba odstraniti dehumidifikatorom. U tropskim klimatima, gde je temperatura vazduha mnogo viša (oštećuje med), neophodna je predhodna dehumidifikacija vazduha. Ona zahteva male, specifično zatvorene prostorije i dehumidifikator.

Uklanjanje vlage posle ekstrakcije vrši se na nešto višem nivou (Alfa - Laval 1988), ali je još uvek mali broj metoda na raspolaganju (Maxwell 1987, Platt i Ellis 1985). Isušivač meda koji se može adaptirati na solarno grejanje opisao je Krell 1992. godine, koji topao vazduh sprovodi preko tankog filma meda.

Tokom poslednjih godina stvoreni su još i mnogi drugi sistemi koji se koriste kod voćnih sokova i hrane. Međutim, treba naglasiti da med zahteva poseban tretman i posebne uslova tako da se oni ne mogu primenjivati. {jcomments on}