

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}