คุณลักษณะเฉพาะของน้ำผึ้ง

น้ำผึ้งที่ได้จากพืชต่างชนิดกัน จะมีความแตกต่างในเรื่องทางกายภาพ ได้แก่ สี กลิ่น และรสชาด และจะมีคุณลักษณะเฉพาะอย่างที่แตกต่างกันไปด้วย เช่น

น้ำผึ้งตกผลึก น้ำผึ้งจากพืชบางชนิด สามารถตกผลึกได้ดี เช่น น้ำผึ้งจากดอกลิ้นจี่ และดอกทานตะวัน ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะ เนื่องจากการเปลี่ยนสถานะจากของเหลวมาเป็นของแข็งเป็นผลึก มีรูปร่างเป็นแท่งแหลม เปราะบาง เพราะมีปริมาณน้ำตาลกลูโคสในน้ำผึ้งสูงกว่าน้ำตาลฟรุกโตส ผลึกดังกล่าวจะมีสีเดียวกลมกลืนไปทั้งขวด ไม่แยกชั้น ทั้งนี้ ลักษณะการตกผลึกจะหายไปทันที เมื่อนำไปอุ่นที่อุณหภูมิไม่เกิน 60 ° เซลเซียส ภายใน 5 นาที

ซึ่งต่างจากน้ำผึ้งตกตะกอน ที่เกิดจากการปลอมปนน้ำตาลทราย ผลึกจะมีสีน้ำตาลเข้ม แตกต่างจากส่วนที่เป็นของเหลวอย่างเห็นได้ชัด

การเปลี่ยนสี น้ำผึ้งเมื่อเก็บไว้ระยะเวลาหนึ่ง จะเกิดการเปลี่ยนสี หรือมีสีเข้มขึ้น เพราะปฏิกิริยาการสลายน้ำตาลฟรุกโตส เกิดสาร HMF (hydroxy methyl furfural) โดยที่น้ำผึ้งนั้นยังคงนำมาบริโภคได้ เพียงแต่สีไม่น่ารับประทานเท่านั้น โดยน้ำผึ้งแต่ละชนิด จะเปลี่ยนสีเร็วหรือช้าต่างกัน ทั้ง ๆ ที่เก็บไว้ในสถานที่เดียวกัน เช่น น้ำผึ้งจากดอกลำไย และมะพร้าว จะเปลี่ยนเป็นสีเข้มจนถึงดำได้เร็วกว่า น้ำผึ้งจากดอกลิ้นจี่ นุ่น งา เป็นต้น น้ำผึ้งที่มีสีเข้มจะมีปริมาณแร่ธาตุในน้ำผึ้งมากกว่าน้ำผึ้งสีอ่อน โดยเฉพาะธาตุเหล็ก คอปเปอร์ และแมงกานีส จะมีส่วนสำคัญในการสร้างเลือด