

วิธีการเลือกซื้อน้ำผึ้งแท้...ทำอย่างไร

น้ำผึ้งที่วางขายอยู่ในท้องตลาดมีอยู่หลายชนิด ตั้งแต่ระดับหาบขายจนถึงระดับในห้างสรรพสินค้าถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ ที่มีฉลากปิดเพื่อประกันคุณภาพของน้ำผึ้ง สำหรับการทดสอบน้ำผึ้งว่าแท้หรือไม่นั้น มีหลากหลายวิธี ดังนี้

1. การตรวจสอบด้วยเครื่องมือวิทยาศาสตร์ เป็นวิธีการที่น่าเชื่อถือและให้ผลที่แม่นยำถูกต้องที่สุด คือ การตรวจสอบองค์ประกอบของน้ำผึ้ง ซึ่งองค์ประกอบของน้ำผึ้งที่ตรวจสอบ มีดังนี้

องค์ประกอบ	คุณสมบัติน้ำผึ้งแท้
ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 21
ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิ่ง	ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 65
ปริมาณน้ำตาลซูโครส	ไม่เกินร้อยละ 10
อัตราส่วนน้ำตาลฟรุคโตส : น้ำตาลเดกซ์โทรส	ควรอยู่ระหว่าง 90/100 – 110/100
ค่าไฮดรอกซีเมท ธิลเฟอร์ฟิวรัล	ไม่เกิน 80 mg/kg

2. การเลือกซื้อน้ำผึ้งเบื้องต้นของผู้บริโภค มีวิธีการเลือกซื้อ ดังนี้

1. ต้องมีกลิ่นหอมของเกสรดอกไม้ ที่ระอุไว้บนฉลากข้างขวดน้ำผึ้ง เช่น น้ำผึ้งลำไย ก็ควรมีกลิ่นดอกลำไย แต่ถ้าไม่สามารถเปิดขวดน้ำผึ้งเพื่อจะดมกลิ่น หรือไม่มีตัวอย่างที่จะลองชิมได้ ก็ต้องพิจารณาคุณสมบัติอื่นที่มองเห็นได้ เช่น สะอาด ปราศจากสิ่งเจือปน สี ความหนืด การแยกเป็นชั้น ตกตะกอนที่ก้นขวด เป็นต้น

2. ต้องมีความเข้มข้น คือ มีความหนืด แม้อากาศร้อน หรือที่อุณหภูมิห้อง ถือว่าเป็นน้ำผึ้งที่สุก ผ่านกระบวนการบ่มจากผึ้งมาเป็นอย่างดี มีน้ำย่อย หรือเอนไซม์

3. ต้องมีสีตามธรรมชาติที่ได้เก็บเกี่ยวมา ถ้าน้ำผึ้งมีสีเข้มมากจนดำ แสดงว่าเป็นน้ำผึ้งที่เก็บมานานแล้ว บางปีบางฤดูกาลสีน้ำผึ้งมีสีค่อนข้างเข้มก็มี สำหรับน้ำผึ้งที่เก็บไว้นาน จะมีคุณสมบัติลดลงไปเรื่อยๆ ดังนั้น จึงควรบันทึกวัน เดือน ปี ที่บรรจุก็สามารถรู้ได้ แต่ก็จะเป็นข้อมูลที่ไม่เที่ยงตรงนัก เพราะน้ำผึ้งอาจจะถูกเก็บไว้ในถังใหญ่เป็นปี ก่อนนำมาบรรจุขวดก็ได้

4. ต้องไม่แยกชั้น ต้องอยู่เป็นเนื้อเดียวกัน น้ำผึ้งต้องมีความชื้นต่ำกว่า 21%

สามารถเก็บไว้ได้เป็นปีโดยไม่เกิดการหมัก แต่ถ้าน้ำผึ้งมีความชื้นสูง หรือเหลวมากจะเก็บไว้ได้ไม่นาน เพราะยีสต์ที่อยู่ในน้ำผึ้งสามารถเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์

5. ถ้าดูไม่เป็นเลย ก็ใช้วิธีดูฉลากดูบริษัทที่ผลิตว่ามีความน่าเชื่อถือขนาดไหน หรือมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ เช่น อย. สมอ. เป็นต้น



3. การทดสอบว่าน้ำผึ้งแบบชาวบ้าน ซึ่งสามารถทดสอบได้ด้วยตนเอง ดังนี้

วิธีที่ 1 : ทดสอบโดยดูจากการไหลของสายน้ำผึ้ง หากเป็นน้ำผึ้งแท้ น้ำผึ้งจะไหลเป็นสายอย่างต่อเนื่อง ไม่ขาดช่วงเหมือนกับน้ำผึ้งที่ผสมน้ำตาล หรือน้ำเชื่อม

วิธีที่ 2 : นำน้ำผึ้งหยดลงบนผิวหนังเพียงเล็กน้อย แล้วใช้นิ้วลูบได้เบาๆ ถ้าเป็นน้ำผึ้งแท้จะแทรกซึมลงไป ในผิวหนังจะรู้สึกเหนอะหนะเหมือนกับน้ำตาล หรือน้ำเชื่อม

วิธีที่ 3 : นำน้ำผึ้งเทลงในน้ำเปล่าที่อุณหภูมิห้อง หรือน้ำอุ่น น้ำผึ้งแท้จะไม่รวมตัวกับน้ำในทันที เหมือนกับน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม

วิธีที่ 4 : หยดน้ำผึ้งลงบนแผ่นกระดาษถ้าเป็นน้ำผึ้งแท้จะไม่ซึมผ่านกระดาษ หรือซึมได้เล็กน้อย และใช้เวลานาน

วิธีที่ 5 : นำน้ำผึ้งมาเคี้ยวจนเป็นผลึก ถ้าเป็นน้ำผึ้งแท้ ผลึกที่ได้จะบีบแตกได้ง่าย แต่ถ้าเป็นน้ำผึ้งผสมน้ำเชื่อม ผลึกที่ได้จะแข็ง บีบไม่แตกมีลักษณะเหมือนน้ำตาลกรวด

วิธีที่ 6 : นำน้ำผึ้งใส่ช้อนแล้วนำไปเผาไฟ หากเป็นน้ำผึ้งแท้จะยังคงสภาพเป็นของเหลว แต่ถ้าเป็นน้ำผึ้งปลอมจะแห้งแข็งติดช้อน

วิธีที่ 7 : นำไขแดงสด หรือต้นหอม ใส่ลงในน้ำผึ้งแท้ ไขแดงและต้นหอมจะสุก

ความเข้าใจผิดบางประการเกี่ยวกับน้ำผึ้ง...

“ หากหยดน้ำผึ้งให้มดกิน มดจะต้องไม่กิน เพราะน้ำผึ้งนั้นไม่ใช่น้ำตาลธรรมดาแต่เป็นของวิเศษที่มดยังไม่กล้ากิน “

ข้อเท็จจริง

น้ำผึ้งเป็นน้ำตาลชนิดหนึ่ง ซึ่งเป็นน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว ดังนั้น น้ำผึ้งจึงเป็นอาหารของมดเช่นกัน

วิธีการเก็บรักษาน้ำผึ้ง

- ควรเก็บน้ำผึ้งในที่เย็น และไม่โดนแสงแดด แต่ไม่จำเป็นต้องเก็บในตู้เย็น
- น้ำผึ้งที่เก็บไว้นานจะมีสีเข้ม เพราะปฏิกิริยาการสลายน้ำตาลฟรุกโตส แต่ยังสามารถนำมาบริโภคได้
- ไม่ควรเก็บไว้บริโภคนานเกิน 2 ปี เพราะจะทำให้คุณค่าทางอาหารลดลง