



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított
Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)
ismeretanyagból.

Gulyás Méhészet

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: info@gulyasmeheszet.hu

Web: www.gulyasmeheszet.hu

A krémméz

A krémméz nagyon finom szemcseméretű kristályokat tartalmazó, kristályosodott állagú méz. Állagát tekintve sokkal inkább hasonlít a margarinra, mint a durva kristályos mézre. A nagyméretű kristályokat tartalmazó mézek fogyasztása a kristálycukorhoz hasonlóan nyelvtörő érzés lehet, tehát a durva szerkezetű méz veszít az élvezeti értékéből. Ezzel ellenben a krémméz állaga roppant selymes, krémes, lágy, élvezeti értéke igen magas. Könnyen kenhető és nem folyik le a kenyérről.

A krémméz külföldön nagyon népszerűnek számít a fogyasztók körében, de hazánkban leginkább még mindig csak a folyékony mézet vásárolják és fogyasztják a legtöbben.

A hazánktól északra és nyugatra lévő fejlett országokban a méz jelentős hányada krémméz formájában kerül a fogyasztók asztalára. Ezekben az országokban a növényvilág összetételéből adódóan főleg gyorsan kristályosodó mézeket tudnak termelni, amelyek rövid idő alatt újból megkristályosodnának az üzletek polcain lévő üvegekben, aminek hatására már nehezen lehetne eladni azokat. Az újbóli visszamelegítés nem csak a méz minőségét ronthatná, hanem kivitelezhetetlen is, ugyanis a méz elszállítása az áruházakból, felmelegítése, a címke sérülése esetén esetleges újracímkézése és újbóli visszaszállítása irreálisan növelné a költségeket, és igazából értelmetlen is. Persze, a fogyasztók elvárásait figyelembe véve nem értelmetlen, hiszen ők pont a folyékony mézet igénylik. Kérdés, hogy ez esetben képesek-e finanszírozni az esetlegesen felmerülő minőségfenntartó többletköltségeket. Illetve, arra is kíváncsiak lennének, hogy mit tesznek, ha a méz a háztartásukban tárolás során újra kristályosodik. Talán nekik kellene elfogadniuk azt, hogy a méz bizony kristályosodik, és sokszor igen rövid idő alatt. Sokan közülük olyan vásárlók, akik felháborodnak azon, ha valamely termékben sok idegen anyag van. Éppen a méz esetében látszik igazán, hogy egy termék akkor kelendő, ha szép, nem akkor, ha természetes. A természetes mézek kristályosodnak, a hamis mézek összetevőit pedig lehet úgy megválasztani, hogy ne kristályosodjon. Ön melyiket venné le a polcról?

A folyékony mézet nagyon nehezen lehet csepegés nélkül elfogyasztani, ami főleg a kisgyerekes családokban jelent problémát. Az érintett országokban a fogyasztók felismerték a krémméz fogyasztásának előnyeit és fokozatosan áttértek arra.

A mézfélék különbözőféleképpen kristályosodnak, van olyan, amelyikben nagy szemű, durva kristályok képződnek, van, amelyikben a kristályos és a folyékony rész kettéválik, és van olyan is, amelyikben nagyon apró kristályok alakulnak ki, és a méz teljes tömegének állaga hasonló lesz.



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított
Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)
ismeretanyagból.

Gulyás Méhészet

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: info@gulyasmeheszet.hu

Web: www.gulyasmeheszet.hu

A krémméz készítésének az a felismerés adta az alapját, hogy a folyékony mézbe helyezett kis mennyiségű krémméz megfelelő elosztatás után képes megváltoztatni annak kristályosodási tulajdonságait.

A krémméz készítése annyiban különbözik az előzőekben ismertetett méz feldolgozási technológiától, hogy a méz szűrése után a megfelelő hőmérsékletű mézbe kis mennyiségű, előzőleg félretett krémméz kevernek bele. A krémméz elosztatását olyan klimatizált helységben lévő keverő tartályokban végzik, amelyekbe motor hajtotta spirális lefutású, vagy propellerszerű keverő szárak merülnek. A keverést naponta több alkalommal meg kell ismételni. Az oltó krémméz mennyiségétől függően a végtermék egy-két hét alatt elkészül. Üvegben, margarinos dobozhoz hasonló csomagolásban kerül a fogyasztókhoz.

A krémmézet a folyékony méztől eltérően hűvös helyen kell tartani, mert például nyáron a nagy melegben megolvadhatna. A visszaolvadt krémméz újbóli krémesítésére a háztartások nincsenek felkészülve, érdekesebb az ilyen mézeket sütésre felhasználni. A visszaolvadt krémmézet a levegőtől elzárva kell tartani, mert különben a méz a levegőből vizet szívna magába, a felső réteg meghígulhatna, akár meg is erjedhetne.