



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 méz kristályosodása

Valamennyi mézünk természetes tulajdonsága a kristályosodás. Ez lényegében egy fizikai változás, ami a méz minőségét, beltartalmi értékét nem befolyásolja. A kristályosodás bekövetkezésének idejét a méz összetétele – egyszerűbb megfogalmazásban fajtája – befolyásolja.

A méz egyes tulajdonságait a szőlőcukor és a gyümölcscukor (glükóz és fruktóz) aránya határozza meg. A glükóz (szőlőcukor) elősegíti a kristályosodást, míg a fruktóz (gyümölcscukor) gátolja az említett folyamatot. Ennek alapján egy adott méz kristályosodási hajlamát e két cukor arányának vizsgálatával lehet meghatározni. A mézekben – kevés kivétellel – a fruktóz van túlsúlyban. Ha e két cukor közel 1:1 arányban van jelen, akkor a méz erősen kristályosodik, ha ez az arány 1:1,2 a fruktóz javára, akkor már gyengül a kristályosodási hajlam, de még viszonylag erős. A glükóz-fruktóz aránynak 1:1,3 felett kell lennie ahhoz, hogy a méz hosszabb ideig folyékony maradjon. A repce-, napraforgó- és gyümölcsmézek esetében ez az arány 1:1,02-1,16 között van, emiatt ezek a mézek nagyjából néhány héten belül teljesen bekristályosodnak, ugyanakkor a vegyes virágméz és a hársméz kristályosodási folyamatának megindulásához már több hónapra van szükség. A tiszta akácméz esetében az említett arány jellemzően 1:1,6-1,7 között van, emiatt ez a méz nagyon nehezen kristályosodik és jellemzően évekig megőrzi folyékony jellegét.

Mivel a nektárban és az abból előállított mézben az egyes cukorkomponensek aránya megegyezik, növényi oldalról is megközelíthetjük a kristályosodás problémáját. Innen nézve tehát vannak olyan növények, amelyek nektárjában több a szőlőcukor és kevesebb a gyümölcscukor, míg más növények esetében ez éppen fordítva van. Az első csoportba tartozó növények méze erősen kristályosodó hajlamú, ilyenek a keresztes virágú növények (pl. repce, mustár, repcsényretek), a fészkes virágú növények (pl. napraforgó) valamint a legtöbb gyümölcsfa faj. A nektárjukban több gyümölcscukrot tartalmazó növények - amelyek méze nehezen vagy szinte nem is kristályosodik - a pillangós virágúak (pl. akác, herefélék, bükkönyök, lucerna), az érdes levelűek és a burgonyafélék.

A kristályosodást befolyásoló tényező a méz víztartalma is. Azonos összetételű, azonos növényi eredetű méz alacsonyabb víztartalom mellett gyorsabban kristályosodik, mint magasabb víztartalom mellett. Ennek magyarázata az, hogy a méz, mint túltelített oldat, a telítettségét alacsonyabb víztartalom mellett azonos hőmérsékleten és körülmények között hamarabb éri el, mint magasabb víztartalom mellett, hiszen az oldatban maradási a magasabb víztartalom elősegíti.