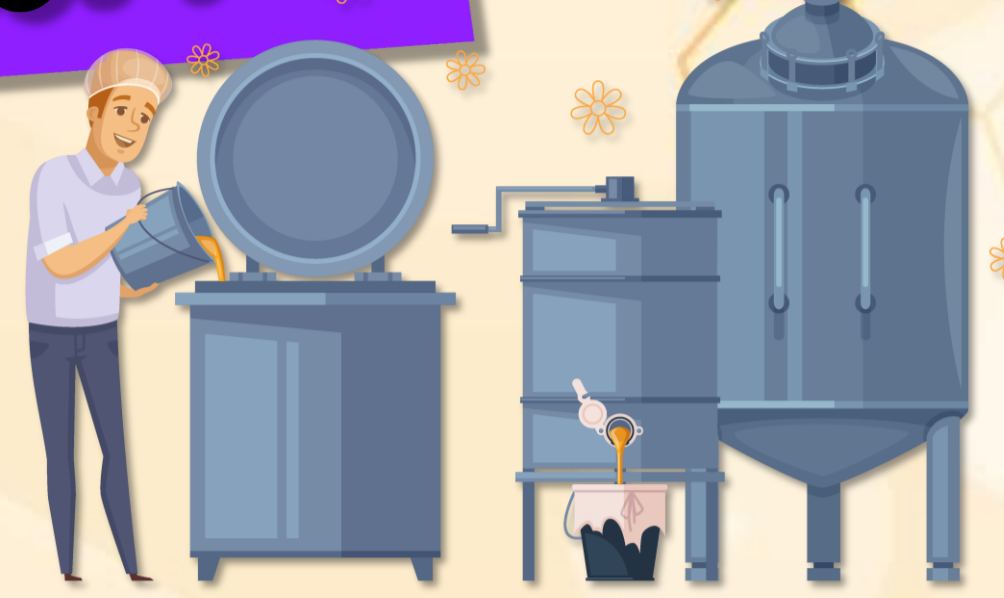


การตรวจสอบ น้ำผึ้งแท้ - ไม่แท้?

ทำอย่างไร



“หลายคนมีคำถามเมื่อซื้อน้ำผึ้งจากแหล่งต่าง ๆ แล้วมีความไม่มั่นใจว่าเป็นน้ำผึ้งแท้หรือไม่ นั่นมีคำตอบให้ดังนี้”

วิธีที่แม่นยำและน่าเชื่อถือที่สุดคือ การตรวจสอบด้วยเครื่องมือวิทยาศาสตร์



คือ การตรวจสอบองค์ประกอบของน้ำผึ้ง เช่น ความชื้น ปริมาณน้ำตาลรีดิวซิ่ง (Reducing sugar) น้ำตาลซูโครส สารที่ไม่ละลายน้ำ ปริมาณเถ้า Diastase activity และ HMF เป็นต้น

การทดสอบน้ำผึ้งแบบฉบับชาวบ้าน

- การไหลของสายน้ำผึ้งจะต้องไหลต่อเนื่องเป็นสายไม่ขาดช่วง
- นำน้ำผึ้งหยดลงบนผิวหนังแล้วใช้นิ้วลูบเบาๆ น้ำผึ้งแท้จะซึมเข้าสู่ผิวหนังและไม่รู้สึกเหนอะหนะเหมือนน้ำเชื่อม
- นำน้ำผึ้งเทลงในน้ำเปล่าที่อุณหภูมิห้องน้ำผึ้งแท้จะไม่รวมตัวกับน้ำโดยทันที
- หยดน้ำผึ้งลงบนกระดาษทิชชู น้ำผึ้งแท้จะไม่ซึมหรือซึมเล็กน้อยและใช้เวลานาน
- นำน้ำผึ้งมาเคี้ยวเป็นผลึก ผลึกของน้ำผึ้งแท้จะบิแตกง่ายไม่แข็ง
- นำน้ำผึ้งใส่ช้อนแล้วนำไปเผาไฟน้ำผึ้งแท้จะยังคงสภาพเป็นของเหลว น้ำผึ้งปลอมจะแห้งติดช้อน

❖ วิธีการดังกล่าวข้างต้นเป็นเพียงการทดสอบทางกายภาพ เท่านั้น ไม่สามารถยืนยันได้ว่าเป็นน้ำผึ้งแท้หรือปลอมได้

