

วิธีการทดสอบน้ำผึ้งแท้หรือปลอม

● นำเสนอเมื่อ 24 ส.ค. 2554

ความหวานที่ขึ้นชื่อว่าได้จากธรรมชาติและไม่ผ่านกระบวนการทางเคมี ล้วนมีประโยชน์ต่อร่างกายแทบทั้งสิ้น

โดยเฉพาะความหวาน ที่เรียกกันว่า น้ำผึ้ง ซึ่งเป็นที่รู้กันว่า มีประโยชน์มากมาย

ทั้งเป็นยาบำรุงร่างกาย และยังเป็นตัวช่วยเสริมความงาม แต่การที่จะเลือกใช้น้ำผึ้ง เพื่อให้เกิดคุณค่าที่แท้จริงกับ

ร่างกายเรานั้น จะต้องมีการเรียนรู้และวิธีการเลือกน้ำผึ้งให้ถูกหลัก

วิธีการเลือกน้ำผึ้ง

การที่จะเลือกใช้น้ำผึ้งเพื่อให้เกิดประโยชน์จะต้องสังเกตรูปลักษณ์ทั้งภายนอกและรสชาติของน้ำผึ้งกันเสียก่อน

ขั้นตอนแรก ควรลองชิมน้ำผึ้งว่ามีรสชาติเป็นอย่างไร ถ้าอกรสขมหรือมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวแปลกๆ แสดงว่า

น้ำผึ้งนั้นมีการเก็บไว้นานเกินไป เพราะน้ำผึ้งที่ดีจะต้องมีกลิ่นหอม รสชาติหวานจากเกสรดอกไม้

และนอกจากนี้ ให้ลองเขย่าขวด ถ้าเป็นน้ำผึ้งชนิดที่ดีจะมีลักษณะขุ่น เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่

ก็ให้สังเกตลักษณะน้ำผึ้งเวลาเทออกจากขวด

ถ้าเป็นน้ำผึ้งดี เวลาเทจะมีความหนืดเหนียวและมีการไหลช้า แสดงว่าไม่น่าเสียแน่นอน

ที่สำคัญเวลาเลือกซื้อ อย่าพยายามเลือกที่มีน้ำผึ้งตกผลึกกันขวดเด็ดขาด เพราะนี่จะเป็นจุดบอบบอกให้รู้ว่า

น้ำผึ้งขวดนั้น ได้ถูกเก็บมานาน หรือถ้าจะลองทดสอบอีกวิธี ด้วยการลองหยดน้ำผึ้งลงบนกระดาษชำระ

เพื่อดูการกระจายของน้ำผึ้ง แต่วิธีนี้จะเป็นการทดสอบดูปริมาณน้ำในน้ำผึ้งเท่านั้น

ไม่สามารถบอกได้ว่าเป็นน้ำผึ้งแท้หรือไม่แท้

น้ำผึ้งแท้หรือน้ำผึ้งปลอม

เพราะน้ำผึ้งแท้ที่จัดเป็นของหายากและมีความต้องการมากกว่าการผลิตได้ตามธรรมชาติ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นสาเหตุให้มีการปลอมปนน้ำผึ้งกัน

โดยจะปลอมปนน้ำตาล, แปะแซ, น้ำตาลทรายเคี้ยวหรือคาราเมล ลงไปในน้ำผึ้งแท้

การตรวจสอบน้ำผึ้งอย่างง่าย ๆ ว่าเป็นน้ำผึ้งแท้หรือไม่นั้น สามารถทำได้ด้วยวิธีนี้ครับ

1. เขย่าขวดดูฟองอากาศและการแยกชั้น โดยน้ำผึ้งแท้จะมีฟองอากาศใหญ่ ลอยตัวเร็ว

ไม่เห็นการแยกชั้นของน้ำผึ้ง ส่วนน้ำผึ้งปลอมจะมีฟองอากาศมาก ลอยตัวช้า

มองเห็นการแยกตัวเป็นชั้น (การทดสอบการไม่เข้ากันของน้ำตาล)

2. การหยดน้ำผึ้งลงบนกระดาษทิชชูเพื่อตรวจสอบการซึมผ่าน โดยที่น้ำผึ้งแท้จะซึมผ่านช้ามาก

แต่น้ำผึ้งปลอมจะซึมผ่านเร็วหรือทำให้กระดาษทิชชูขาดทะลุเนื่องจากมีปริมาณของน้ำเจือปนมาก

(การทดสอบการเจือปนปริมาณน้ำในน้ำผึ้งแต่อาจไม่สามารถใช้จำแนกน้ำผึ้งที่ปนแปะแซหรือคาราเมลได้)

3. เอาหัวไม้ขีดไฟมาจุ่มน้ำผึ้ง แล้วนำไปจุดติดไฟที่ข้างกลัก

โดยน้ำผึ้งแท้ไม้ขีดนั้นจะสามารถจุดไฟติด ส่วนน้ำผึ้งปลอมจะจุดไฟไม่ติดครับ

(การทดสอบการเจือปนปริมาณน้ำในน้ำผึ้งแต่อาจไม่สามารถใช้จำแนกน้ำผึ้งที่ปนแปะแซหรือคาราเมลได้)

4. การเอาน้ำผึ้งหยดลงในแก้วใส่น้ำเย็น โดยน้ำผึ้งแท้จะรวมเป็นก้อนจมลงก้นแก้วและค่อยละลาย

ส่วนน้ำผึ้งปลอมเมื่อหยดลงน้ำจะกระจายตัวทันทีเนื่องจากการยึดเหนี่ยวระหว่างโมเลกุลน้อยกว่าน้ำผึ้งแท้

(การทดสอบการเจือปนปริมาณน้ำในน้ำผึ้งแต่อาจไม่สามารถใช้จำแนกน้ำผึ้งที่ปนแปะแซหรือคาราเมลได้)

5. การทิ้งให้ตกผลึก มีหลายท่านเข้าใจผิดว่าน้ำผึ้งแท้จะไม่ตกผลึกแต่น้ำผึ้งปลอมตกผลึก

แต่ความจริงแล้วทั้งน้ำผึ้งแท้และน้ำผึ้งปลอมตกผลึกครับ

แต่รูปแบบของผลึกที่เกิดขึ้นนั้นจะมีความแตกต่างกัน

เช่น น้ำผึ้งแท้จะมีรูปของผลึกเป็นเหลี่ยมเป็นแท่งที่แหลมคม

ส่วนผลึกของน้ำผึ้งปลอมที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทรายหรือคาราเมล(น้ำตาลเคี้ยว)จะเป็นรูปสี่เหลี่ยมคางหมู

แต่ต้องดูด้วยกล้องจุลทรรศน์จึงจะมองเห็น ส่วนน้ำผึ้งปลอมที่เกิดจากจากแบะแซจะไม่มีการตกผลึกครับ

จากวิธีการตรวจสอบข้างต้น คงต้องให้วิธีการตรวจสอบร่วมกันหลายวิธีนะคะ เพื่อให้แน่ใจว่าท่านได้ซื้อน้ำผึ้งแท้สมราคาและสมใจของท่านผู้บริโภค

วิธีการเก็บรักษา

ตามอายุการใช้งานแล้ว ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 2 ปี สามารถเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องปกติ

ไม่จำเป็นต้องเข้าตู้เย็นให้เสียเวลา แต่ข้อห้ามไม่ควรโดนแสงแดด

เพราะจะเกิดปฏิกิริยาทำให้น้ำผึ้งเสียคุณค่าทางอาหารก่อนที่เราจะได้รับประทานเข้าไป

เพียงรู้จักเลือกและสังเกตลักษณะภายนอก คุณก็สามารถจะได้น้ำผึ้งแท้ที่มีคุณภาพ

ที่มา <http://www.foodsciencetoday.com>