

خصائص الجودة في العسل السوري

محمد محمود مصري

قسم علوم الأغذية - كلية الهندسة الزراعية - جامعة البعث - سوريا

دُرس تركيب العسل السوري من ناحية الخصائص الفيزيائية والكيميائية، في ثلاث عينات جمعت من مختلف محافظات القطر ومن مراعي مختلفة. وقدرت النسبة المئوية للرطوبة والرماد والتوصيل الكهربائي وقيمة الـ PH والحموضة والسكريات (الغلوكوز والفركتوز والمالتوز والسكروروز) والدوران النوعي ورقم الدياستيز والهيدروكسي ميثيل فورفورال واللزوجة. وأجري التحليل الإحصائي للنتائج المتحصل عليها. قُورنت النتائج المتحصل عليها مع المواصفات القياسية السورية رقم ٤١٢ / لعام ١٩٨٧ ومواصفات منظمة الـ FAO لعام ١٩٨٧ م والكوديكس لعام ١٩٩٨ م، فأظهرت النتائج أن العسل السوري يتمتع بمواصفات ذات جودة عالية ومطابقة للمواصفات القياسية العالمية مع ضرورة الاهتمام بتحديث المواصفة السورية الخاصة بالعسل لتلائم المواصفات الأوروبية ومواصفة الـ FAO في هذا المجال.

Properties of Quality in Syrian Honey

Mohammed Mahmoud Massri

Dep. Food Science, Faculty of Agriculture Engineering, Al-Baath University, Syria.

Thirty honey samples representing various floral honeys were obtained from different areas in Syria. The following physical properties were tested. The methods used in this work, based on the honey regulation methods are: moisture, mineral (ash), electrical conductivity (EC), pH value, sugars (glucose-fructose-maltose- sucrose), acidity, specific rotation, diastase activity, hydroxymethylfurfural (HMF),and viscosity. The values obtained were compared with Syrian standards No. 412/1987 and the FAO standards 1987 and Codex Alimentarius 1998. The results showed that Syrian honey have properties with high quality and equal to world standard properties.