

خصائص الجودة في العسل السوري

د. محمد محمود مصري

أستاذ مساعد في قسم علوم الأغذية- كلية الهندسة الزراعية - جامعة البعث- الجمهورية العربية السورية
رئيس قسم علوم الأغذية - كلية الهندسة الزراعية - جامعة البعث- الجمهورية العربية السورية

الملخص

تم في هذا البحث دراسة تركيب العسل السوري من ناحية الخصائص الفيزيائية و الكيميائية , حيث جُمع ثلاثون عينة من مختلف محافظات القطر و من مراعي مختلفة . و قدر النسبة المئوية الرطوبة والمواد الصلبة الكلية و الرماد و قيمة الـpH و الحموضة و المواد الصلبة الذائبة و التوصيل الكهربائي والسكريات الكلية و السكريات المختزلة و السكروز و دليل اللون و الدوران النوعي و هيدروكسي ميثيل فورفورال و رقم الدياستيز . و أُجري التحليل الإحصائي للنتائج المتحصل عليها.

قُورنت النتائج المتحصل عليها مع المواصفات القياسية السورية رقم ٤١٢/لعام ١٩٨٧ و مواصفة منظمة الـ FAO لعام ١٩٨٧ و الكوديكس لعام ١٩٩٨ , فأظهرت النتائج أن العسل السوري يتمتع بمواصفات ذات جودة عالية و مطابقة للمواصفات القياسية العالمية مع ضرورة الاهتمام بتحديث المواصفة السورية الخاصة بالعسل لتلائم المواصفات الأوروبية و مواصفة الـ FAO في هذا المجال.

Properties of Quality in Syrian Honey

Dr. Mohammed Mahmoud Massri

Associate Prof. Dep. Food Science, Faculty of Agriculture Engineering, Al-Baath University, Syria.
Head of Food Science Department ,Faculty of Agriculture Engineering, Al-Baath University, Syria

ABSTRACT:

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, reducing sugar, apparent reducing sugar (apparent sucrose), mineral (ash), hydroxymethylfurfural (HMF), water insoluble solids contents, diastase activity and acidity, electrical conductivity (EC),

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.

