

Erjesztett italok:

Mézbor

Mézsör

Medovina és gvirc, horvát borszerű specialitások

Medovucha, orosz bogycókból és mézből erjesztett borszerű ital

A méz, mint ízesítő- és édesítőszer:

Bärenfang, Kelet-Poroszországból származó likőr

Krupnik, édes méz-vodka-likőr Lengyelországból és Litvániából

Mulsum, ókori római borkészítmény

Ronmiel, vízzel és mézzel készült rum a Kanári

Hamisítása

A méz hamisításakor idegen anyagokat kevernek hozzá, hogy megváltoztassák a zamatát, viszkozitását, csökkentsék a kristályosodásra való hajlamát, és nem mellesleg olcsóbban eladhatóvá tegyék. A Magyar Élelmiszerkönyv szerint, ha a mézhez más anyagokat adnak, akkor a termék nem nevezhető egyszerűen méznek. Ha mégis annak nevezik, az mézhamisításnak számít. A szabályozás azonban csak az egészségre ártalmas anyagok hozzáadását bünteti, így, mivel a mézhamisítás az ember egészségére nem veszélyes anyagokat használ, ezért a mézhamisítókat nem lehet megbüntetni. A hamisítók gyakran lefölközik a mézet, esetleg még szűrik is, hogy leplezzék a hamisítást. Ezért a méz szűrése vitatott eljárás.

Régen a mézhamisítás kedvelt módja volt, hogy a kristályos mézbe lisztet, vagy más tömítő anyagokat kevertek. Ezt nem lehetett észrevenni a méz felolvasztása nélkül. Egy másik hagyományos eljárás a méz vizezése, amit azonban már maga a vásárló egyszerűen leleplezhet. Fruktóz hozzáadásával a méz kristályosodása lassítható, de mivel a fruktóz viszonylag drága, ezt ritkán alkalmazzák. A modern módszerek közé tartozik az elhíresült izocukor hozzáadása. Az izocukor természetes formájában egy híg cukoroldat, amit kukoricából nyernek ki. Ezt addig főzik, amíg sűrűsége el nem éri a mézét. Ezután elkeverik a mézzel. Mivel az izocukor színtelen és zamat nélküli, ezért a fogyasztó nehezen veszi észre. Szintén mézhamisításként tartják számon a cukorszirupból készült méz eladását is.

A cukortartalom manipulációja érzékszervi vizsgálattal nem, laboratóriumi vizsgálatokkal azonban leleplezhető. A vizsgálathoz a szénizotópokat elemzik. Ha a cukorban levő szén és a fehérjékben levő szén izotópjainak eloszlása lényegesen eltér, akkor az több, mint gyanús. Ugyanis a cukornád és a kukorica C4-növény, a kukorrépa C3-növény; az ezekből származó cukor megváltoztatja a cukor széntartalmának izotópeloszlását, de a fehérjében levő szén izotópjainak eloszlását nem. Már a 7%-ban hozzáadott cukor is kimutatható.

A frissen pergetett mézben levegőbuborékok és kisebb szennyeződések vannak, mint viaszmorzsák, virágpormorzsák, de előfordulhatnak belefulladt méhek, álcák, vagy viaszmolyméhnyók. Szűréssel és lefölezéssel a szennyeződések eltávolíthatók. A legtöbb bent maradt idegen rész előbb-utóbb a méz tetejére emelkedik, és lekanalazható. Ehhez kedvező a hűvös környezet. A viszkózusabb méz gyorsabban tisztul. A mézet előbb-utóbb le kell fölözni. A lefölezött réteget vissza lehet adni a méheknek. A tisztítás céljából végzett szűrés nem azonos a vitatott finom szűréssel, mert ez csak nagyobb, szemmel is látható szennyeződések távolít el. A durvább szűrés már pergetéskor elvégezhető. A szűrőt a felfogó edényre teszik, így nem hátráltatja magát a pergetést. Csere szűrőről is gondoskodni kell. A szűrőt hideg vízben kell mosni. A kendőt vagy fátolt utána át kell vasalni a fertőzésveszély csökkentése érdekében.

A szűrő forgatásával a méz hamarabb átjuthat. Egymás fölött három tartályt helyeznek el úszódeszkákkal. A tartályokat cső köti össze, ami fent hajlított, hogy a méz átjuthasson. A méz először a legfelső edénybe ömlik, ahonnan a közlekedőedények elve szerint átjut az alatta levő tartályba. A trükk az, hogy nem a felső réteg folyik át, hanem az alatta levő, ami tisztább. Az úszódeszkák használatának az a célja, hogy kiszűrjék a törmelék egy részét, és a méz ne csurogjon mélyre, úgyhogy a légbuborékok száma is csökkenthető.

A tároláshoz való edénynek nem jó a fa, mert a méz tönkreteszi. A fémek közül jó az alumínium, és a fehér bádóg. A mézet lehetőleg sötét, száraz, semleges szagú környezetben tároljuk. Higroszkóposága miatt magába szívja a vizet, felhígul és megerjed. A szaganyagokat is magába szívja, elveszítve eredeti ízét és zamatát. Hevítéssel, 40 °C fölé melegítéssel az enzimatartalom néhány másodperc alatt tönkremegy, ezért kerüljük használatát, ha utána megfőzzük vagy megsütjük az ételt. Folyadékok esetén röviddel a fogyasztás előtt kivételt lehet tenni, hiszen a test a folyadékot gyorsan lehűti.

A kristályos méz vizes fürdőben óvatos melegítéssel újra folyékonyra tehető. Később azonban újra megkristályosodik. A melegítés hatására a méz veszít víztartalmából. Egy kísérletben a megolvadás után még 9 percig melegített méz súlya 4%-kal csökkent. A hosszú vagy erős melegítés a méz zamatát rontja. Ahol sok mézet kell rendszeresen folyósítani, ott külön nagy vízfürdőt, vagy kettős falú tartályt, vagy külön kamrát használnak, amit gőzcsövekkel hevítenek. Olcsóbb, tisztább, kényelmesebb. Nagy méreteknél gondot jelenthet, hogy a méz rossz hővezető. A külső, már felolvadt mézet kiszivattyúzzák.

Az Amerikai Egyesült Államokban a mézet előzetesen kezelik, hogy ne kristályosodjon meg. A hevítés hőmérséklete 65,5 - 72,5 Celsius-fok fél-egy órára. Ezután üvegezik, jól elzárják, majd lehűtik. Kedvelik a krémmézet is, így az erre szánt mézet úgy kezelik, hogy egyenletesen kristályosodjon. A finom szemcsés kristályosodást bottal való kevergetéssel idézik elő. A kristályosodást kristálymagok beszórásával gyorsítják. A krémmézet Németországban is szeretik.

Több hónapon át tartó tárolás közben a méz is átalakul. Ez különösen a cukortartalmat érinti, így a szacharóz fruktózára és glükózára bomlik. Az enzimek aktivitása csökken, és a Maillard-reakció miatt megsötétedik. Ebben a reakcióban a glükóz reagál az aminosavakkal. Ez már a méz érlelése közben megkezdődik, és ez színezi meg a mézet sárgára vagy barnára. A kristályosodás folyamán a mézből kikristályosodik a glükóz, míg a fruktóz és a szacharóz oldatban marad. Mindezek azonban alig érintik a méz felhasználhatóságát, mivel az többnyire a cukortartalmán alapul. A Maillard-reakció

melléktermékeként hidroximethylfurfurál (HMF) keletkezik, ami rákkeltő. Mennyisége a tárolás folyamán nő. A legkedvezőbb hőmérséklet a 14 Celsius-fok, a páratartalom 60 százalék.

Ha a méz a sejtben kristályosodik ki, akkor nehezen, vagy egyáltalán nem pörgethető ki, nem olvasható fel, lépesmézként eladhatatlan, és téli ételnek sem jó. Tehát a gyorsan kristályosodó mézfajtákat (repce, édesharmat) időben kell kipörgetni.

Kimérése és eladása

A mézet tiszta, frissen mosott edényekbe kell tölteni. Az edényeket akkor is ki kell mosni, ha újak, és akkor is, ha előtte méz volt bennük. A mézet csapolni jobb, mert így a mélyebb rétegekből folyhat át. Az adagok méretének Örsi 1/8 és 1 kg közötti súlyt ajánl. A magasból csurgó mézben sok légbuborék képződhet. Az üveg legyen alacsony, széles szájú, színtelen, hogy a méz érvényesülhessen. Nagyüzemben elektronikusan adagolják a mézet. A töltő vagy automatikusan adagol, vagy csenget, ha kifolyt egy adag méz.

Kisebb adag méz papírpohárba vagy dobozba is tölthető. A tetejét bele illő lapocskával vagy kapszokkal zárják. A papírt paraffinnal itatják át.

Nagyobb adag mézet fémtartályokba töltenek. Lehet 5, 25 vagy 50 kg-os. A posta és a vasút csak sérülés ellen védő burkolatban vesznek át. Ez hosszabb úton ládát jelent.

A címke akkor jó, ha ízléses. Ha kép van rajta, akkor művészi ábrázolás a legjobb. Ne legyen túldíszített, mert akkor elvonja a figyelmet az áruól. Ragasztónak jó az arabmézga, a vízüveg és az enyv. Gombásodás ellen rézgáliccal lehet védekezni. A ragasztó szétkenődve elszínezhetheti a címkét.