

Méz szűrése

A méz lehet folyékony, vagy szilárd, részben kristályos. Vannak gyorsan folyó mézek is, azonban ha a méz túlságosan is folyós, akkor az a vizezés gyanúját veti fel. Emellett színe, íze is függ az alapanyagként használt nektártól, vagy mézharmattól.

70% – 80%-ban glükóz (22-41%) és fruktóz (27-44%) keverék, további szénhidrát más cukor formájában. Az átlagos fruktóztartalom 38%, az átlagos glükóztartalom 30%. A méz kristályosodásának sebessége a hőmérséklet mellett a tartalmazott cukrok arányától is függ. A gyorsan kristályosodó, 3 nap alatt az üveg aljáig megszilárduló repcemézben a fruktóz-glükóz arány 3:2. A mézharmatméznél ez az arány 8:5, és ez a méz hónapokig vagy akár évekig nem kristályosodik. Ellenben a tiszta akácméz akár 30 évig is folyékony maradhat, de már a kisebb szennyeződések miatt akár hetek, vagy napok alatt is megszilárdulhat. A megkeményedett méz óvatos melegítéssel újra folyékonyra tehető (legfeljebb 35 °C-ig szabad melegíteni). A mézben más cukrok is előfordulnak, szacharóz, maltóz és melitóz, és további di- és poliszacharidok. Magas cukor- és alacsony víztartalma miatt a méz megfelelő körülmények között sokáig eltartható, és a mikroorganizmusok sem tudnak benne szaporodni.

Élettani jelentőségét elsősorban cukortartalma adja. Lényegesen kevesebb benne a vitamin- és az ásványianyag-tartalom. A tartalmazott enzimek jelentősége sokkal nagyobb mennyiségükénél. A 40 Celsius-fok fölé hevített méz enzimtartalma lebomlik, ezt a mézet „halott”-nak nevezik.

15-21% víz, a sűrűbbek akár 7-8%-osok is lehetnek. A hangaméz akár 23% vizet is tartalmazhat.

jelentős mennyiségű természetes antioxidánsok.

Réz, vas, magnézium, mangán, foszfor, kálium, nátrium, cink igen kis mennyiségben B1, B2, B3, B5, B6, C-vitamin. Egyes hegyi mézek C-vitamin tartalma elérheti a 100 grammonkénti 116–240 mg-ot is. Például a menta- és kakukkfű nektárjából készülhet ilyen méz.