

शुद्ध आणि भेसळयुक्त मधातील फरक असा ओळखा!

मधातील भेसळ ओळखण्याच्या ५ सोप्या व घरगुती टिप्स तुम्हाला ठावूक आहेत का?

मधमाश्या फुलामधून मध गोळा करतात व पोळ्यांमध्ये साठवतात. मधुकोशात साठवून ठेवलेला मध अधिकच घट्ट होत जातो. पोळ्यामधून काढलेल्या मधामध्ये थोड्या प्रमाणात मेणाचा अंशही असतो. पोळ्यातून मध काढण्याची प्रक्रिया अतिशय सावधानपूर्वक व स्वच्छतेचे नियम पाळून करावी लागते. पण आजकाल बाजारात विविध कंपन्यांचे मध उपलब्ध असल्याने मधात भेसळ होण्याची शक्यतादेखील अधिक आहे.

मग तुम्ही घेतलेले मध भेसळयुक्त तर नाही ना? हे ओळखण्यासाठी या काही गोष्टी जरूर तपासून पहा.

१) क्रिस्टलायझेशन : मध तयार होताना, त्यातील पाण्याचा अंश कमी होत जातो व मध अधिक घट्ट होते. त्यामुळे मधाच्या बाटलीच्या खालच्या बाजूला तुम्हाला स्फटिक स्वरूपातील मध आढळेल. मात्र जर मधात भेसळ केली असेल तर ते पातळ असल्याने तसे दिसणार नाही. म्हणून मध घेतानाच तुम्ही ही काळजी घ्या.

२) पाण्यातील परीक्षा : (शुद्ध मध पाण्यात विरघळत नाही) शुद्ध स्वरूपातील मध हे घट्ट व चिकट असते. त्यामुळे ते पाण्यात पटकन मिसळत नाही. तुम्ही ग्लासभर (थंड / गरम) पाण्यात मध टाकल्यास ते सर्वात आधी



ग्लासाच्या तळाशी स्थिरावेल व पाण्यात मिसळण्यासाठी ते ढवळावे लागेल. जर मध भेसळयुक्त असेल तर न ढवळता मध पाण्यात एकत्र होईल.

३) पेपर टेस्ट : मध शुद्ध आहे की भेसळयुक्त हे जाणण्यासाठीचा एक सोपा मार्ग म्हणजे, पेपर टेस्ट! मधाचा थेंब कागदावर टाका व तो काही काळ राहू द्या. जर मध शुद्ध असेल तर तो कागद भिजणार नाही. कारण शुद्ध मधात पाण्याचा अंश अत्यल्प असतो. मात्र भेसळयुक्त मधाचा कागद भिजतो.

४) फिंगर टेस्ट : मधातील भेसळ ओळखण्यासाठी, फिंगर टेस्ट केली जाते. मात्र ती व्यक्तिसापेक्ष आहे. पण तुम्ही ती करून पाहू शकता. तर्जनी आणि अंगठ्यामध्ये मध घेऊन काही वेळ घासा. हळूहळू मध बोटांमध्ये जिरेल व उरलेले मध तुम्हाला बोटावर चिकट वाटणार नाही. जर हेच मध भेसळयुक्त असेल तर ते तुम्हाला चिकट वाटे. कारण भेसळयुक्त मधात साखर असते.

५) कॉटन टेस्ट : अस्सल मधात पाण्याचा अंश नसल्याने, मधात बुडवलेला कापसाचा बोळा जर पेटवला तर तो आवाज न करता पेटतो. आणि जर तडतड आवाज झाला, तर ते मध भेसळयुक्त आहे हे स्पष्ट होते. त्यामुळे मध केवळ औषधी गुणधर्मांनीच युक्त नसून ते एक मधुर व पोषक खाद्य देखील आहे.

- दीपाली नावरेकर