**Kremni med**

Trg čebeljih pridelkov je pester že od nekdaj, saj pridobivamo različne vrste medu in druge čebelje pridelke. Vrste medu se med seboj značilno ločijo v senzoričnih lastnostih. V zadnjih letih so se na trgu začeli pojavljati novi medeni izdelki. To so kremni medovi z dodatki začimb, sadja ali drugih dodatkov. Za potrošnike so zanimive tudi mešanice medu, cvetnega prahu in propolisa. Za kremne medove je značilna gosta konsistenca, ki se lepo maže. Prednost tovrstnih izdelkov je obogatitev medu z bioaktivnimi komponentami, kot so antioksidanti, ki prispevajo k dobremu počutju.

Kremni med se pridobi iz običajnega medu s postopkom kontrolirane kristalizacije. To poteka v velikih mešalnih posodah. V posodi se dlje časa meša med pri znižani temperaturi (cca. 14 ºC). Pogosto se v mešanico doda že predhodno izdelan kremni med, da se pospeši tvorba kristalov. S tem pridobimo meden izdelek z majhnimi kristali, ki se enostavno maže na kruh in ne kaplja. Z vodeno kristalizacijo ne vplivamo na kemijsko sestavo medu. Spreminjamo samo fizikalne lastnosti izdelka, zato ostane tak izdelek s prehranskega vidika identičen osnovni surovini (Karahan in sod. 2023).

Sadni in zeliščni pripravki so dodani medu v liofilizirani obliki (sušenje z zamrzovanjem) ali v obliki sokov oziroma sirupov. Z liofilizacijo se ohrani večji del hranilnih snovi. V med je možno vmešati mnogo različnih dodatkov, kot so: kakav, kava, cimet, ingver, oreščki, jagodičevje, poprova meta, cvetni lističi, agrumi, vanilja, čili in drugi. Sprejemljivost tovrstnih izdelkov je močno odvisna od posameznika. V med se dodaja majhna količina dodatkov (1-5 %), saj z dodatki ne želimo preglasiti okusa medu.

Šedik in sodelavci (2020) so ugotavljali kakšne so senzorične lastnosti obogatenih kremnih medov in kako sprejemljivi so za potrošnike. Primerjali so 4 kremne medove z dodatki: kakava, cimeta, kurkume in cvetnega prahu. Ugotovili so, da sta najbolje ocenjena dodatka kakava in cimeta. Dodatno so preverjali tudi antioksidativne lastnosti naštetih mešanic. Zaključili so, da vsi dodatki prispevajo k večji antioksidativni učinkovitosti v primerjavi z navadnim kremnim medom brez dodatkov. S tem lahko na naraven način povečamo hranilno vrednost izdelka.

V raziskavi, ki so jo izvedli Żebracka in sodelavci (2022), so ugotavljali mikrobiološko ustreznost kremnih medov. Prisotnost mikroorganizmov predstavlja potencialno tveganje za zdravje potrošnika. Analizirali so 20 vzorcev kremnega medu z dodatki. V dveh vzorcih so zaznali povečano prisotnost mikroorganizmov. Raziskava žal ne opredeli ali je šlo za primarno okužbo z mikroorganizmi (čebele prinesejo iz okolja) ali za sekundarno okužbo (okužba med točenjem, skladiščenjem, dodajanjem dodatkov).

V isti raziskavi so tudi ugotavljali kakšno protibakterijsko delovanje imajo kremni medovi z dodatki. Zaznali so statistično značilno razliko v protimikrobnem delovanju zoper bakteriji *Escherichia coli* in *Salmonella enteritidis* pri medovih obogatenih z mešanico slezovih korenin in bezgovih jagod. Po protimikrobni učinkovitosti je sledila mešanica pomaranče in klinčkov.

Dodajanje dodatkov lahko skrajša rok trajanja kremnega medu, saj so dodatki pogosto občutljivi na kvar (imajo povišano vsebnost vode ali so podvrženi oksidaciji). Zato se priporoča, da tudi kremni med hranimo na suhem in hladnem mestu in ga čim hitreje porabimo.

Kremni med obogaten z dodatki je izdelek, ki se vedno pogosteje pojavlja na tržišču. Gre za inovativen in naraven izdelek, ki prinaša novo senzorično doživetje v mnogih okusih. Hkrati je tudi prehransko obogaten. Z dodatki s katerimi obogatimo okus namreč vnašamo tudi dodatne hranilne snovi. S tem ustvarimo izdelek višjega cenovnega razreda. Glavni razlog za zavračanje tovrstnih izdelkov je preferenca osnovnega medenega okusa, brez dodatkov. Nabor različnih okusov kremnega medu predstavlja možnost za pridobivanje novih kupcev, predvsem mlajše generacije.

Viri:

Karahan D., Yurt B., Çapanoğlu Güven E. 2023. Investigation of The Effect of Creamed Honey Production Process on The Sugar Profile of Honey. Turkish Journal of Nature and Science, 12, 2: 76-81.

Šedik P., Pocol C. B., Ivanišova E. 2020. Interdisciplinary Approach Towards Consumer Acceptability of Flavoured Honey: Case of Young Generation in Slovakia. Bulletin UASVM Food Science and Technology, 77, 2: 10str.

Żebracka A., Winiarska-Mieczan A., Nowakowicz-Dębek B., Banach M., Drabik A., Pulit-Prociak J., Chmielowiec-Korzeniowska A. 2022. Assessment of the microbiological quality and bactericidal properties of flavoured honey. Medycyna Weterynaryjna, 78, 11: 556-562.

Ana Janžekovič,

svetovalka za varno hrano JSSČ