

मध संकलन, प्रक्रिया, विपणन



राजन शोके

डॉन बॉस्को कृषी महाविद्यालय



मध म्हणजे अशी साखर, जी मधुमेह माणूसही खाऊ शकतो. मधमाशांनी निसर्गातून गोळा केलेले मध मधपोळे नष्ट न करता संकलित करता येते. संकलित मधाची साठवणूक अधिक काळासाठी करण्यासाठी विविध प्रक्रिया कराव्या लागतात. बावनकशी मधाला चांगली मागणी आहे. परंतु, भेसळ व शुद्ध मध कसे ओळखावे, यासाठी डॉन बॉस्को कृषी महाविद्यालयातर्फे सुलकर्णा- केपे येथे कार्यशाळा आयोजित करण्यात आली होती. या कार्यशाळेत उद्योजक दिनेश भट



(शिर्सी- कारवार) प्रमुख व्याख्याते म्हणून बोलत होते.

मध म्हणजे फुलांमधील मधुर द्रव मधमाशा पोळ्यांमध्ये साठवून ठेवतात. रासायनिकदृष्ट्या सुक्रोजचे रूपांतर डेक्ट्रोस व लेक्ट्युलोस या साखरेत करतात. मधामध्ये २५-२५ प्रतिशत आर्द्रता, १-२ प्रतिशत, अॅश, ३०-३५ प्रतिशत फुक्रटोज, ३० ते ३५ प्रतिशत ग्लुकोज व ०.२ प्रतिशत सुक्रोज असते. सुक्रोजचे प्रमाण अतिशय कमी असते. म्हणून मधुमेहग्रस्त माणूसही याचे सेवन करू शकतो. भेसळ मधात सुक्रोजचे प्रमाण ५ प्रतिशतपेक्षा जास्त असते. अॅप्रिस डॉस्साटा (रॉक बी)



मधाचा रंग बदलतो.

मधाचा रंग उपलब्ध

फुलोन्यानुसार बदलत असतो. मधातील भेसळ ओळखण्यासाठी प्रयोगशाळेत चाचणी केली जाते. अॅनलिन क्लोराईड चाचणीमध्ये अॅनलिन क्लोराईड ३० टक्के, एचसीएल आणि ५ मधाचे थेंब वापरून द्रावण ढवळत राहावे. जर रंग बदलत नसेल तर ते मध शुद्ध समजले जाते. मध रेफ्रिजरेटरमध्ये ठेवू नये. सामान्य तापमानास मधाची साठवणूक करावी. प्रक्रिया न केलेले मध सहा महिन्यांपर्यंत चांगले टिकू शकते. काचेच्या बाटलीमधील मध ५ वर्षांपर्यंत टिकते. मधापासून लेमन हनी, हनी जॅम असे अनेक मुल्यवर्धित पदार्थ बनवता येतात. मधाला भरपूर मागणी आहे. मध वजन कमी करते तसेच वाढवतेही. सोफनट (रिटा) या वनस्पतीपासून बनवण्यात आलेले मध अधिक औषधी असून यामध्ये आर्द्रतेचे प्रमाण कमी असते. प्रत्येक दिवशी एक चमचा सेवन केल्यास आपलं आरोग्य निरोगी राहू शकते. मात्र, हे मध अस्सल असावे.

(लेखक कृषि प्राध्यापक आहेत.)