

Ποιοτικά κριτήρια βασιλικού πολτού

Δεν υπάρχουν νομοθετημένα ποιοτικά κριτήρια για το βασιλικό πολτό με αποτέλεσμα αδυναμία στον έλεγχο παραγωγής και διακίνησης του προϊόντος. Στην διεθνή χώρα οι Ιάπωνες καθιέρωσαν προδιαγραφές με βάση τη σύστασή του βασιλικού πολτού, που προορίζεται τόσο για ανθρώπινη κατανάλωση όσο και για φαρμακευτική χρήση. Στον πίνακα 4 παρουσιάζονται οι απαιτήσεις του Ιαπωνικού προτύπου ελέγχου για τον βασιλικό πολτό.

Πίνακας 4. Ιαπωνικά πρότυπα της σύστασης των προϊόντων βασιλικού πολτού

Φρέσκος Β.Π.

Λυοφιλισμένος

Υγρασία %

62,5 - 68,5

<5

Πρωτεΐνης%

11,0 - 14,5

30,0-41,0

Οξύτητα meq/100γρ.ΒΠ

32,0 -53,0

10-Υδροξυδεκενοϊκό οξύ%

>1,40

>3,5

Σύμφωνα με τις Ιαπωνικές προδιαγραφές όταν ο βασιλικός πολτός χρησιμοποιείται για φαρμακευτικούς σκοπούς, θα πρέπει να ισχύουν και οι παρακάτω προδιαγραφές:

α. Η τιμή του pH να είναι μεταξύ 3,5 και 4,5.

β. Το ποσοστό του περιεχόμενου αζώτου να είναι μεταξύ

1,9 και 2,5% υπολογισμένο με την μέθοδο μικρο Kjeldhal.

γ. Το ποσοστό των περιεχόμενων σακχάρων να είναι μεταξύ 9 και 13%.

δ. Το ποσοστό της τέφρας να είναι χαμηλότερο από 1,5%.

ε. Το ποσοστό των συστατικών του αλκοολικού εκχυλίσματος να είναι μεταξύ 22 και 31%.

στ. Το ποσοστό των συστατικών του αλκοολικού εκχυλίσματος να είναι μεταξύ 14 και 22%.

Για την προστασία του καταναλωτή τα βαρέα μέταλλα όπως είναι ο μόλυβδος δεν πρέπει να ξεπερνούν τα 20 mg/Kg, το αρσενικό να είναι <2 mg/Kg, να μην ανιχνεύονται υπολείμματα φαρμάκων όπως BHC, DDT, Dieldrin και άλλων. Δεν επιτρέπεται η παρουσία αντιβιοτικών τερακυκλινών, στρεπτομυκίνης, χλωρομφαινικόλης και άλλων.

Στην Ευρώπη η διεθνής επιτροπή επιστημόνων για το μέλι (IHC) επεξεργάζεται την παρακάτω πρόταση για την καθιέρωση προτύπων στον βασιλικό πολτό.

Οργανοληπτικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά. Ο βασιλικός πολτός θα πρέπει να έχει λαμπερή ασπρουδερή εμφάνιση, ζελατινώδη, κρεμώδη υφή με διακριτή οξεία οσμή και γεύση. Η σύστασή του πιθανό να μην είναι ομοιογενής λόγω της παρουσίας αδιαλυτών κρυστάλλων διαφορετικού μεγέθους.

Μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα αποθήκευσης το χρώμα του βασιλικού πολτού μετατρέπεται σε κίτρινο και η γεύση του γίνεται ταγκή.

Στον πίνακα 5 η πρόταση των ευρωπαϊκών επιστημόνων για τα ποιοτικά κριτήρια του βασιλικού πολτού.

Πίνακας 5. Ευρωπαϊκά πρότυπα της σύστασης των προϊόντων βασιλικού πολτού (πρόταση IHC)

Φρέσκος

Λυοφιλισμένος

Υγρασία %

60 - 70

< 5

Λιπίδια %

2 - 8

6 - 19

10-Υδροξυδεκενοϊκό οξύ%

1,4 – 6,0

1,6 - 10

Πρωτεΐνη %

9 - 18

26 - 45

Φρουκτόζη %

3 - 13

13,9 - 19,7

Γλυκόζη %

4 - 8

14 - 21,7

Φρουκτόζη + Γλυκόζη + σουκρόζη %

11 - 23

18 - 48

Σουκρόζη %

0,5 - 2,0

0 - 7

Τέφρα %

0.8 - 3.0

2 - 5

pH

3.4 - 4.5

3.4 – 4.5

οξύτητα (ml 0.1N NaOH/g)

3.0 - 6.0

Φουροσίνη (mg/100g protein)

< 50*

Ανδρέας Θρασυβούλου, Τσαλίμαλμα Ευθυμία
Εργαστήριο Μελισσοκομίας-Σηροτροφίας Σχολή Γεωπονίας
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
E-mail: thrasia@agro.auth.gr

