

# چگونه عسل طبیعی را از تقلبی تشخیص دهیم؟

19 آذر 1404

تشخیص عسل طبیعی از تقلبی می‌تواند چالش‌برانگیز باشد، اما با چند روش ساده و خانگی می‌توانید اصالت عسل را ارزیابی کنید. اگرچه این تست‌ها جایگزین آزمایشگاه نیستند، اما می‌توانند به سرعت نشانه‌های اولیه ناخالصی یا تقلبی بودن عسل را آشکار سازند.

## تست عسل طبیعی با آب سرد

برای تشخیص عسل اصل و عسل تقلبی، عسل را در آب سرد بریزید. عسل طبیعی کاملاً حالت چسبندگی خود را حفظ می‌کند و خیلی سخت و دیر در آب سرد حل می‌شود. همچنین اگر عسل طبیعی باشد و گرده گل داشته باشد، لایه‌ای نازک و سفیدرنگ از گرده روی سطح آب تشکیل خواهد شد. عسل طبیعی ممکن است هنگام حل شدن در آب، کمی کف ایجاد کند که ناشی از وجود ترکیباتی مانند ساپونین است. این کف پایدار بوده و به سرعت از بین نمی‌رود.

## تست عسل طبیعی با آب گرم یا ولرم

عسل طبیعی معمولاً غلظت و ویسکوزیته بالایی دارد. اگر عسل را درون لیوان آب ولرم بریزید و عسل به سرعت حل نگردد و ته لیوان جمع شود، عسل مطلوبی است اما اگر عسل هنگام ریختن در آب حل شود، از مطلوبیت و خلوص کمتری برخوردار است.

## تست عسل طبیعی با سوزاندن

گفته می‌شود عسل خالص خاصیت اشتعال دارد؛ به این معنا که اگر چوب کبریتی خشک را درون آن فرو کنید و سپس آن را روشن کنید، شعله می‌گیرد و نشان می‌دهد عسل طبیعی است. در غیر این صورت، احتمالاً عسل تقلبی است یا رطوبت زیادی دارد.

## تشخیص عسل طبیعی با دستمال کاغذی

روش دیگری که برای تشخیص عسل اصل مطرح می‌شود، ریختن مقدار کمی از آن روی دستمال کاغذی است. بر اساس این ادعا، اگر عسل جذب دستمال شود، تقلبی است. با این حال، این روش نیز کاملاً دقیق نیست؛ زیرا برخی عسل‌های طبیعی و اصل، مانند عسل اقاچیا یا مرکبات، به طور طبیعی رقیق و شل هستند و جذب دستمال می‌شوند.

علاوه بر این، برخی نمونه‌های تقلبی با رطوبت کم تولید می‌شوند که در این تست به درستی تشخیص داده نخواهند شد.