

«بلدية دبي» تجري 6 فحوص لقياس جودة العسل في «مهرجان حتا»



عرض عسل أبيض لأول مرة في المهرجان من زهرة السنفون •

دبي: سومية سعد

أكدت فاطمة سالم البدواوي، ضابط دعم رئيسي ومنظمة في مهرجان حتا للعسل، أن المهرجان شهد لليوم الثاني على التوالي، إقبالاً كبيراً من الجمهور من داخل حتا وخارجها والزوار، حيث تترافق فعالياته مع حملة أجمل شتاء في العالم، ونجح في دورته السابعة استقطاب الزوار لتعريفهم بجماليات مدينة حتا التي تتنوع فيها الطبيعة والتضاريس، وتشكّل بيئة مثالية لممارسة العديد من الأنشطة الترفيهية والاقتصادية التي يعد تربية العسل أحد أشكالها.

الصورة



وقال محمد كرم مدير قسم المختبرات الكيميائية في المختبر المركزي في بلدية دبي، أجريت 6 فحوص على جميع

العارضين في المهرجان لقياس جودة العسل، بالأجهزة العالية الدقة في المختبر الذي وضعت البلدية لخدمة رواد المهرجان، إضافة إلى إجراء فحوص مخبرية تتعلق بالحموضة والرطوبة والسكريات وجودة العسل. وأضاف يقوم المختبر بفحص عينات العسل طبقاً للمواصفة القياسية من هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس، والتي تشير إلى نسبة المكونات في أصناف العسل، حيث إن الحد الأقصى للرطوبة في عسل رحيق الأزهار المتنوعة يجب أن لا يتجاوز الـ20%، وفيما يتعلق بالسكريات المختزلة «مجموع الفركتوز والجلوكوز» يبلغ الحد الأدنى 60 غراماً في كل 100 غرام، وأما الحد الأقصى للسكروز فيجب أن يكون 5 غرامات في كل 100 غرام. وأوضح إن الفحوص تجري يومياً على مدار أيام المهرجان الخمسة، ويمكن لأي مستهلك أن يشتري العسل ويرغب في فحص العينة، للتأكد من جودة المنتج، الحصول على النتيجة خلال دقائق، وهذا الفحص يساهم في تحقيق رضا التجار والمتعاملين الذين يريدون التأكد من الجودة ومطابقة مواصفات المنتج والحصول على العسل الطبيعي. وتابع أن فحص العسل يتم عبر أخذ العينات، ثم توضع في أنبوب خاص، وبعدها وضع كمية على ميزان، لإجراء عملية تحليل مخبري تظهر الرموز الطبية، لمعرفة نسبة السكر أو انعدام وجوده، حيث تجري العملية كاملة على مدار ثواني معدودة عن طريق محللين متخصصين ومعتمدين يقومون بإجراء الفحوص الخاصة بالعسل في المهرجان.

الصورة



وقال الوالد عبدالله البدواوي، كبير أهالي حتا، إن مهرجان حتا للعسل جمع عدداً كبيراً ويزداد الإقبال كل عام سواء من العارضين أو المستهلكين، خاصة أن حتا تتميز بالعسل الجيد ويمكن إجراء اختبارات سريعة لكشف العسل المغشوش إذا قمت بوضع أحد أصابعك في وعاء العسل، وحدث تسرب من أصابعك له فربما يكون هذا العسل مغشوشاً. وأضاف طريقة أخرى يمكن أحضر عود كبريت «ثقاب»، وقم بغمسه في وعاء عسل النحل، وبعد ذلك قربه من النار فإذا اشتعل، فإن هذا العسل أصلي، أما إذا لم يشتعل، فإن هذا العسل يعد مغشوشاً. أما الطريقة الثالثة، قم بوضع طبق من عسل النحل في جهاز تسخين الطعام المنزلي «الميكروويف» لبضع ثوان، فإذا تحول العسل إلى كراميل فإن هذا العسل طبيعي وأصلي، أما إذا تحول إلى رغوة فإنه مغشوش.

الصورة



وقال راشد البدواوي: أحد العارضين، إنه يعرض لأول مرة في المهرجان العسل الأبيض من زهرة السنفون هو أحد أصناف العسل الطبيعي الذي يتم إنتاجه من رحيق هذه الزهرة، ويتميز العسل الأبيض بلونه الأبيض كالحليب ونكهته الخفيفة الشمعية، وقيمته الغذائية العالية بعد مطابقته للمواصفات من مختبر بلدية دبي.