

Mee käitlemine

Valmar Lutsar
Olustvere
05.02.2017

Enne vuritamist

- Vuritamiseks tuleb valida kärjed, kus mesi on kindlasti küps st. kärjed on kaanetatud vähemalt 2/3 ulatuses
- 100% kaanetatud kärje puhul ei pruugi olla mee niiskus sobiv. Niiskuse kontrollimiseks kasuta refraktomeetrit.

- Küpses mees on kõrgem ensüümide, aminohapete jne tase.

Aminohappe proliini sisalduse järgi võib avastada valmimata või võltsitud mett.

Saksamaal loetakse alla 180mg/kg proliini tasemega mett valmimata meeks.

Aeg ja temperatuur vähendab oluliselt proliini hulka mees.

Soojendusruum



Vurritamine



Mee käitlemine peale vurritamist

- Mee sõelumine – roostevabast metallist või toiduplastist sõelad – silm 0,2 mm
- Meedirektiivi järgi ei tohi peale mehaanilise puru mitte midagi muud eraldada

Mee sõelumine



Õietolmu ei ole
lubatud välja
filtreerida



Mee selitamine

Peale vurritamist
mesi selitusnõusse

12 – 24 h

30 – 35 °C

Mee pinnalt vaha
jms koorimine

Sõelumine



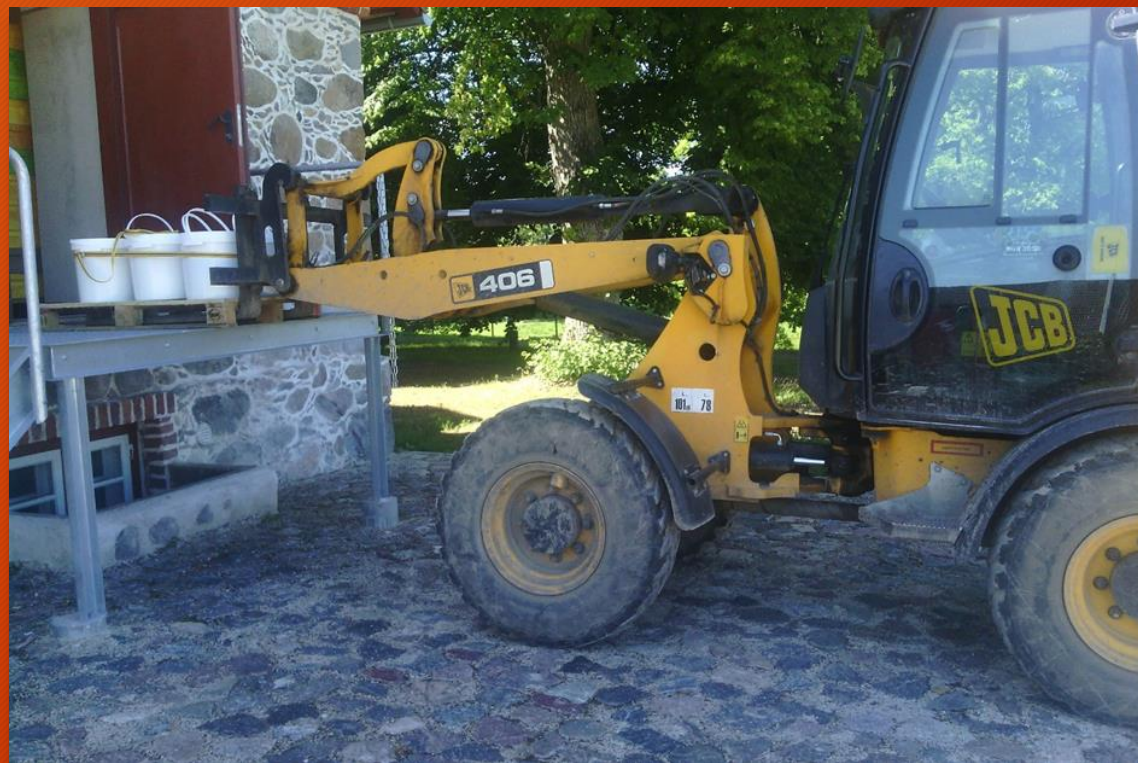
Soovitus

- Selitatud meele lisada peenekristallilist mett
- Segada
- Ladustada
- Hiljem piisab mee kergest soojendamisest ja segamisest enne villimist

Mee ladustamine

Sobivad nõud –
klaas, roostevaba
metall,
toiduplastik

Nõud õhutihedalt
sulgeda



Mee ladustamine

- Ladustamisnõudele märkida niiskuse sisaldus, vurritamis kuupäev

Mee ladustamine

Puhas, lõhnavaba
ruum

Temperatuur alla
 $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$

Suhteline
õhuniiskus alla
60%



Mee sulatamine

Mesi laost eelnevalt
soojemasse ruumi
n nädalaks

Erinevad partiid

Termokapp või
vastav ruum

Termokapis temp.
45 – 48 °C



Mee sulatamine

Termokapist või
ruumist mesi
sulatajasse

Sulatajas toimub
mee sulatamine
vedelaks 45 °C
juures

Järgneb kiire
jahutamine



Mee sulatamine

- Mee sulatamisel tuleb jälgida temperatuuri ja ajafaktorit st. mee sulatamiseks tuleb valida selline temperatuur, mille juures mesi sulab võimalikult kiiresti, mille järel tuleb mesi kiirelt maha jahutada

Meevaht

Meevahu e
glükoosikihi
eemaldamine
enne sulatamist



Meevaht

Vahu
eemaldamine
peale sulatamist



Kreemjas mesi

- Kreemja mee valmistamiseks mesi peale sulatamist maha jahutada
- Võib lisada juuretist st peeneteralist mett
- Kasutatakse spetsiaalset meesegajat – 2-3 pööret minutis. Mee temp 13 – 15 °C
- Väiksemad kogused trelli otsa kinnitatud spiraalse segajaga. Õhumullid!

Kreemjas mesi

Segamise ajal
tekkinud vaht
tuleb eemaldada

Pakendamis-
valmis 10 -14
päeva pärast



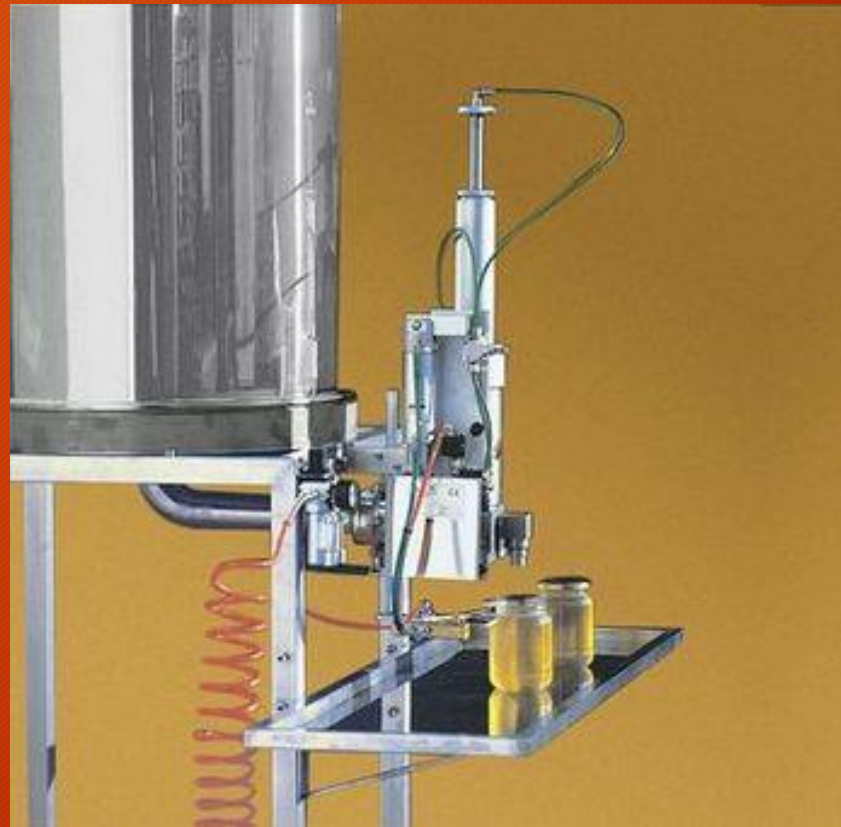
Mee pakendamine

- Pakendamisel erinevad võimalused
- Pakendamiseks klaasist ja toiduplastist valmistatud pakketaara



Mee pakendamine

Pneumaatiline
pakkimismasin
on täpne ja
võimekas
abivahend



Pakendatud mett säilitatakse jahedas ja
pimedas laoruumis

Mee käitlemisel tuleb täita toidukäitlemise ja
hügieeninõudeid

Kokkuvõte

- Mesinik peaks oma tegevusega tagama selle, et tarbijani jõuaks võimalikult kvaliteetne toode.
- Tänan tähelepanu eest!