6 Μαρτίου 2019

Τι να κάνετε αν κρυσταλλώσει το μέλι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Πολλοί είναι εκείνοι που πιστεύουν ότι το κρυσταλλωμένο ή ζαχαρωμένο μέλι είναι ένδειξη νοθείας και άλλοι ότι έχει χαλάσει και είναι ώρα να πεταχτεί. Τίποτα από

τα δύο δεν ισχύει και, μάλιστα, έχουμε τον τρόπο για να επαναφέρετε το μέλι στην αρχική του κατάσταση.

Για αρχή, να σας πούμε ότι η κρυστάλλωση είναι μία απόλυτα φυσική διαδικασία, που ωστόσο δεν συνεπάγεται ότι το μέλι χάνει τις ευεργετικές ιδιότητές του. Παρατηρείται κυρίως σε ανθόμελα, τα οποία έχουν μεγαλύτερο ποσοστό γλυκόζης, η οποία σε συνδυασμό με την υγρασία κάνει το μέλι να κρυσταλλώνει. Μάλιστα, η υγρασία είναι ιδιαίτερα επιζήμια για το μέλι, καθώς μπορεί να το κάνει ακόμη και να ξινίσει.

Προκειμένου να αποφύγετε την κρυστάλλωση για όσο το δυνατόν περισσότερο, πρέπει να αποθηκεύετε σωστά το μέλι: σε βάζο καλά κλειστό το οποίο τοποθετείτε σε μέρος σκιερό, δροσερό, χωρίς έντονες οσμές και υγρασία.

Όταν όμως κρυσταλλώσει το μέλι, υπάρχει και πάλι τρόπος να το επαναφέρετε. Απλώς τοποθετείτε το βάζο σας σε κατσαρολάκι με ζεστό νερό, σε χαμηλή θερμοκρασία και η θερμότητα θα το ρευστοποιήσει ξανά πολύ σύντομα.

Πηγή: **olivemagazine.gr**