

DEGUSTACIJA MEDA



Katedra za biologiju
Fakultet veterinarske medicine
Univerzitet u Beogradu

DEGUSTACIJA

- Termin **degustacija** označava probanje, kušanje odnosno, korišćenjem čula (mirisa, ukusa, vida, dodira) određivanje mirisa, ukusa, boje i konzistencije.



DEGUSTACIJA

- Po uzoru na dugogodišnju tradiciju degustacije vina, razvijena je i metodologija za ocenu kvalitativnih svojstava meda, a lica koja se profesionalno bave ovim poslom nazivaju se **somelijeri**.
- U suštini, degustacija je vrlo subjektivna metoda ocenjivanja – radi se o ličnom užitku, sklonosti ili ne ka nečemu, međutim profesionalni degustatori se trude da svoja zapažanja što **objektivnije** opišu.

- Degustacija meda je način, ne samo da se sazna kakav med neko voli, već i da se parametri kvaliteta približe potrošaču – konzumentu, da se ukaže na mane i defekte, ali i da se ova delikatna metoda iskoristi kao moćno marketingško oružje u popularizaciji meda.



- Degustacijom različitih vrsta meda i pamćenjem njihovih karakteristika **edukuju** se čula, a pomoću ponovljivih parametara, procenjuju se druge vrste medova.
- I kao što je to slučaj sa učenjem jezika ili sviranjem nekog instrumenta, **za perfekciju je potrebno vežbanje svojih čula.**

PARAMETRI KOJI SE KORISTE PRI DEGUSTACIJI

IZGLED:

- Senzorna analiza počinje posmatranjem
- Nekoliko kašika meda se sipa u vinsku čašu sa širokim zidovima.



Potrebno je koncentrisati se na tri **vidljive** karakteristike:

- ❑ **fizičko stanje meda** – da li je med tečan ili čvrst (kristalizovan). Ako je tečan, u kolikoj meri je bistar ili замуćen, a ako je kristalisan, utvrđuje se veličina kristala i njihova homogenost.
- ❑ **izgled meda** – da li postoje strane partikule u vidu nečistoća, prisustvo pene i sl.
- ❑ **boja meda** – intenzitet boje meda se proteže od veoma svetlog, zatim svetlog, srednjeg, nežno tamnog, tamnog i veoma tamnog. Tonovi meda se opisuju kao boja šampanjca i pšenice, svetložuta, tamnožuta, narandžasta, crvena, svetlobraon i braon.

Miris meda

- Procena mirisa je možda i najvažniji korak prilikom degustacije meda. Pre sipanja meda se zagreje čaša rukama, zatim se med razmaže kašičicom ili degustatorskim štapićem po zidovima čaše, da bi se oslobodila isparenja. Med se najpre pomiriše blago, bez dubokog udisanja.

- Najpre se daje ocena intenziteta mirisa:
 - slab,
 - srednje snažan ili
 - snažan
- Zatim se pomiriše ponovo, sada za nijansu dublje, pri čemu se utisak imenuje kao npr. „slatkast“, „cvetni“, „topao“, odnosno uporedi se sa točkom mirisa i arome.

- **zanimljivo – neki somelijeri koriste posebne lične opise pomoću kojih pokušavaju da memorišu određenu vrstu meda – npr. somelijera iz Italije medljika podseća na Božić, a med od maslačka na mačiju mokraču**
- Za resetovanje senzora za miris pomaže mirisanje sopstvene ruke, jer taj miris deluje kao neutralizator.

AROMA I UKUS:

- Ukus se detektuje pomoću čulnih kvržica smeštenih na različitim delovima jezika:

- gorko- zadnji deo jezika,
- kiselo i slano – površina jezika,
- slatko – vrh jezika

Da bi se osetila sva četiri ukusa potrebno je da se med proba svim delovima jezika.

- **Šta je aroma?** – aroma je nešto nalik mirisnom ukusu (npr. kad je nos zapušen ne može se jednako dobro oceniti miris nego kad nije).

- Kašikom ili štapićem se zahvati malo meda i stavi se u usta. Najpre se obrati pažnja na prvobitan utisak:
 - **slatko** – neznatno slatko, normalno slatko i veoma slatko.
 - **kiselo** – slabo, srednje i snažno.
 - **gorko** – odsutna, slaba, srednja i snažna.
- Zatim se ukus, odnosno aroma dobijena nešto dužim boravkom meda u ustima, upoređuje sa jednim od sedam opisa na točku arome.

- Sledi kratka pauza, kada pregledač može da pojede krišku blage jabuke, kako bi odmorio svoje čulo ukusa. Zatim se još jednom proba i pomiriše ista vrsta meda, pri čemu se tada beleži intenzitet, trajanje i naknadni ukus meda (eng. *aftertaste*).



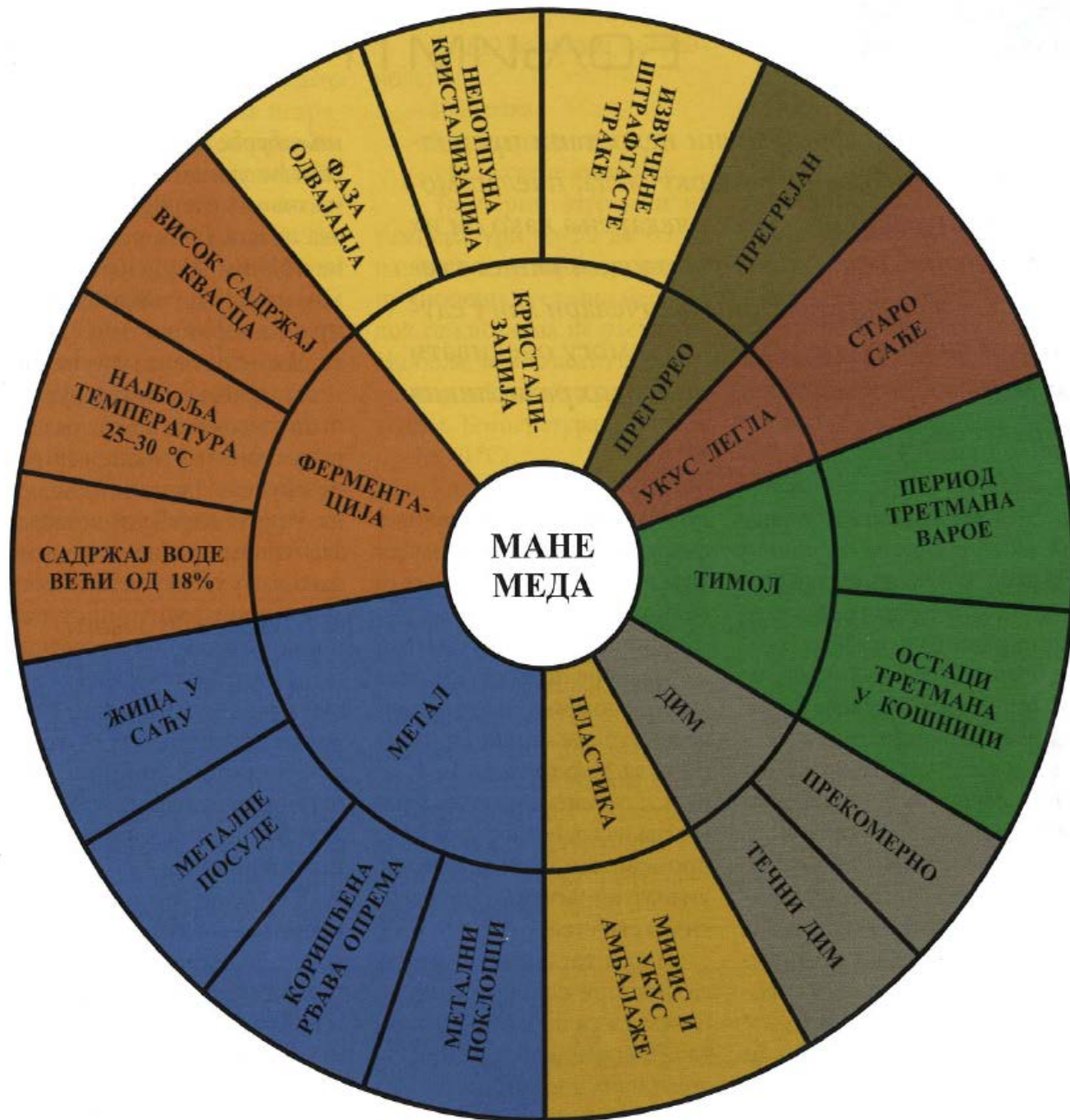
TAKTILNA SVOJSTVA:

- Prilikom degustacije, jezikom se mogu osetiti sledeći taktilni osećaji:
 - **konzistencija** – med može biti:
 - ❖ **tečan** – veoma tečan, normalno tečan i viskozan
 - ❖ **kristalizovan** – mekan, nalik pasti i kompaktn
 - **granuliranost**
 - ❖ **granule** kao prah, srednje veličine i velike
 - **temperatura**

NEDOSTACI I MANE

- Senzornom analizom meda mogu se otkriti i neki defekti, npr. :
 - **Fermentacija meda** – *miris zrelih kajsija i alkohola*
- Nepoželjni mirisi se mogu osetiti kada se pčelinja zajednica neadekvatno tretira **timolom**, usled prekomerne upotrebe **dima** i kod upotrebe **ustajalog saća**.

ТОЉАК МАНА МЕДА



ORGANIZACIJA DEGUSTACIJE

- Idealno mesto za degustaciju meda je dobro osvetljena prostorija, u kojoj je vlažnost vazduha oko **60%**, a temperatura u rasponu između **20 i 22°C**.
- Degustatori ***ne treba*** da upotrebljavaju dezodoranse i parfeme jakih mirisa, takođe bi bilo poželjno da degustator ***ne puši***.
- Potrebno je da se pri ruci uvek ima ***voda*** i ***jabuka*** blagog ukusa, kako bi se umorna čula degustatora odmorila.

- Organizacija degustacije predstavlja i **JAKO DOBAR MARKETINŠKI POTEZ**, naročito za proizvođače, jer na istom mestu mogu da predstavite i svoje proizvode.
- To je prilika za **POPULARIZACIJU MEDA**, kao visokohranljive supstance, koja nema pažnju koju zaslužuje u hranidbenoj navici našeg podneblja.

SLIČICE ZA KRAJ



PRETENCIOZNI SOMELIER

SLIČICE ZA KRAJ



PROFESIONALNI SOMELIER

SLIČICE ZA KRAJ



SOMELIER IZ SNOVA 😊